

Salade façon niçoise - avec ou sans anchois - <i>Niçoise salad - with or without anchovies -</i>	44
Gaspacho andalou, baguette grillée et frottée à l'ail <i>Andalusian gazpacho, grilled baguette rubbed with garlic</i>	35
Salade de grosses crevettes dorées au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large shrimp salad & avocado, cocktail sauce</i>	52
Salade César volaille «Culoiselle» avec ou sans poitrine <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad with or without bacon</i>	46
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	78
Foie gras de canard confit, pain de campagne, condiment fraise et estragon <i>Confit duck foie gras, farmhouse bread, strawberry and tarragon condiment</i>	45
Saumon fumé, blinis, crème, citron <i>Smoked salmon, blinis, cream, lemon</i>	38
Tomates multicolores de Christophe Latour, stracciatella, pistache <i>Christophe Latour's multicolored tomatoes, stracciatella, pistachio</i>	37
Carpaccio de bœuf, moutarde fine, parmesan, roquette <i>Beef carpaccio, fine mustard, parmesan, rocket</i>	28
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30gr) <i>Kaviari Kristal Gold caviar (30g)</i>	155
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30gr) <i>Kaviari Beluga caviar (30g)</i>	390

Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	48
Croque-monsieur, jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	48
Lobster roll à notre façon <i>Lobster roll our way</i>	107
Supplément caviar Kristal (10g) <i>Additional Kristal caviar (10g)</i>	65
Club sandwich au poulet, frites avec ou sans poitrine <i>Chicken club sandwich, french fries with or without bacon</i>	52
Omelette de Maitre T, salade <i>Omelette from Mr T, salad</i>	28



PLATS MAIN COURSES

Risotto au safran, fleurs de courgette, scarmoza fumée <i>Saffron risotto, courgette flowers and smoked scarmoza</i>	42
Escalope de veau «Grain de soie» à la milanaise * <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope</i>	63
Homard bleu grillé, beurre d'estragon* <i>Grilled blue lobster, tarragon butter</i>	136
Pêche du jour poêlée, sauce vierge* <i>Pan-seared catch of the day, virgin sauce</i>	63
Sole meunière* <i>Sole 'à la meunière'</i>	126
Volaille «Culoiselle» rôtie* <i>Roasted 'Culoiselle' free-range chicken</i>	62
Filet de boeuf doré, sauce béarnaise* <i>Seared beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	79
Côtelettes d'agneau à la plancha, jus corsé* <i>Seared lamb chops, cooking jus</i>	63
Penne bolognaise <i>Penne alla Bolognese</i>	42
Mezzi rigatoni aux tomates, burrata, pesto de pistache <i>Mezzi rigatoni with tomatoes, burrata and pistachio pesto</i>	42

* Garniture incluse au choix / Side dish of your choice included



GARNITURES
SIDE DISHES

Cœur de sucrine <i>Baby Gem</i>	11
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Sautéed spinach leaves, with butter or steamed</i>	14
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	11
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	11
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	11

FROMAGES
CHEESE

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	28
--	----

DESSERTS

Pêche plate <i>Peach</i>	28
Pistache <i>Pistachio</i>	28
Mangue <i>Mango</i>	28
Big brest fraise/vanille <i>Strawberry/vanilla big brest</i>	22
Tarte framboise/thym <i>Raspberry/thyme tart</i>	22
Saint-Honoré <i>Saint-Honoré</i>	22

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, ESPAGNE ET ITALIE
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT ARE SOURCED FROM FRANCE, SPAIN AND ITALY. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.