



MENU DU CHEF

Entrée | Plat | Dessert 54

Starter | Main course | Dessert

Entrée | Plat ou Plat | Dessert 44

Starter | Main course or Main course | Dessert

ENTRÉES

Starters

Gaspacho de petit pois* | 13 🌱🌱

Estragon et chèvre frais

Chilled green pea soup with tarragon and fresh goat cheese

Houmous de brocolis* | 12 🌱🌱

Vierge de noisette, grenade, pomme Granny Smith et pita croustillante

Broccoli hummus, hazelnut dressing, pomegranate, Granny Smith apple and crispy pita bread

Crudo de daurade* | 15 🌱🌱

Vinaigrette de carotte, cacahuètes et coriandre

Sea bream crudo, carrot vinaigrette, peanuts and coriander

Pâté en croûte de volaille* | 19

Cèpes, foie gras français, chutney à la figue

Poultry pâté en croûte, French foie gras, fig chutney

Entrée du chef* | 15

Chef's starter

AUTOUR DES VIANDES

Meat selection

Suprême de volaille française rôti* | 34 🌱

Déclinaison de carottes, jus court

French roasted chicken supreme, carrot medley, short jus

Filet de boeuf français grillé* | 39

Pommes de terre grenailles bio, sauce au poivre à queue de Madagascar

Grilled French beef fillet, organic grilled potatoes, Madagascar tailed pepper sauce

POISSONS

Fishes

Wok de crevettes Black Tiger* | 32 🌱🌱

Légumes de saison, sauce aigre-douce et graines de sarrasin grillées

Black tiger shrimp wok, seasonal vegetables, sweet & sour sauce, toasted buckwheat seeds

Cabillaud d'Atlantique nacré* | 36 🌱

Mousseline de petit pois, courgettes, salicorne et sauce marinère

Atlantic seared cod, pea mousseline, zucchini and samphire, marinère sauce

Poulpe à la plancha* | 32 🌱🌱

Caviar d'aubergine fumé, oignon nouveau, citron confit et graines de courge

Plancha-grilled octopus, smoked eggplant caviar, spring onion, preserved lemon and pumpkin seeds

VÉGÉTARIEN

Vegetarian

Wok de légumes de saison | 29 🌱🌱🌱

Tofu, sauce aigre-douce et graines de sarrasin grillées

Seasonal vegetables wok, tofu, sweet & sour sauce, toasted buckwheat seeds



LES ICONIQUES

The iconics

Pâtes au saumon mariné au combava* | 28

Epinards et ricotta

Pasta with kaffir lime-marinated salmon, spinach and ricotta

Burger au cheddar* | 29

Pain bun, haché de bœuf français bio, cheddar,

oignons frits, servi avec frites, salade bio

Bun, organic minced french beef, cheddar and fried onions, served with French fries, little gem lettuce

Croque-monsieur à la truffe* | 29

Pain de campagne, jambon cuit, béchamel à la

truffe, servi avec frites et salade bio

Truffle Croque Monsieur, country bread, ham, truffle béchamel, served with fries and salad

Plat du chef* | 32

Chef's main course

SALADES

Salads

Cesar salade au poulet fermier* | 29

ou au saumon de Norvège mariné

au combava* | 31

Salade romaine, parmesan, croûtons rôtis

Caesar salad, chicken supreme or norway marinated salmon with combava, romaine lettuce, parmesan, croutons



FROMAGES & DESSERTS

Cheese & desserts

14

Assiette de fromages d'Île-de-France* 🌱 🌾 🍷

Cheese plate from Île-de-France

Panier de fruits frais* 🌱 🌾 🍷

Fresh fruits basket



Café ou thé gourmand* 🌱

Coffee with a selection of desserts



Chariot de desserts* 🌱

Dessert trolley

Chaque création est imaginée et réalisée maison par notre cheffe pâtissière Lillia. Terminez votre repas sur une note de douceur inoubliable !



Dessert de Lillia* 🌱

Lillia's dessert

🌱 Option végétarienne / Vegetarian option

🌾 Option sans lactose / Lactose free option

🍷 Option sans gluten / Gluten free option

🐟 Pêche durable / Sustainable fishing

🌊 MSC Pêche durable / MSC Sustainable Fishing

🏡 Produits locaux / Local products

*Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de notre personnel / For any information regarding allergens, please refer to our personnel

Nous travaillons avec des fruits et légumes majoritairement issus de l'agriculture biologique / We mainly use organic fruits and vegetables

Prix net en euros, toutes taxes comprises / Net prices in euro including taxes and services

