

Entrées / Starters

- **Les Conchiglioni farcis**
aux crevettes et avocats, coulis potimarron maracuja 13 €
Schrimp and avocado stuffed conchiglioni
- **Les Poireaux vinaigrette**
à la dakatine, jaune d'œuf confit au vinaigre de Xérès 10 €
Leeks and French dressing, Sherry egg yolk
- **Le Potimarron**
en velouté, œuf poché, tuile de pain d'épices..... 9 €
Pumpkin velouté, poached egg, gingerbread
- **Le Bœuf***
en tataki, lèché à la flamme et radis anciens 14 €
Beef tataki, old fashioned radishes

Plats / Main courses

- **La Volaille**
Suprême, mousseline et chips de panais, jus à la noisette 24 €
Poultry breast, parsnip mousseline and chips, halzlnut sauce
- **Le Bar**
Mousseline et chips d'artichauts aux noisettes torréfiées 26 €
Sea bass, artichoke mousseline and chips, roasted hazelnuts
- **Le Saumon**
Légumes d'hiver 24 €
Salmon, winter vegetables
- **Le Risotto Acquerello^(V)** 21 €
Aux cépes
Acquarello risotto with cepes
- **Le Bœuf***
Onglet rôti, patates douces, sauce bordelaise 24 €
Roasted beef skirt steak, sweet potatoes, bordelaise sauce
- **Le Hamburger***
Frites maison 22 €
Hamburger with homemade french fries
- **La Salade Caesar**
Aiguillettes de volaille, sauce Caesar 20 €
Caesar salad, poultry aiguillettes, Caesar sauce

Desserts et Fromage / Desserts & Cheese

- **Le Riz** au lait de coco, coulis exotique 10 €
Rice cooked in coconut milk, exotic coulis
- **Le Chocolat** en mousse tiède, fraîcheur noisette 10 €
Lukewarm chocolate mousse, hazelnut ice cream
- **La Pomme d'Ile de France** en Tatin, crème fraîche vanillée .. 10 €
Tarte Tatin with vanilla crème fraîche
- **Les Glaces et Sorbets**, 2 boules 10 €
2 scoops of ice cream or sorbet
- **Le Café ou Thé gourmand** 12 €
Coffee or tea served with a selection of mini delights
- **L'assiette de Fromages affinés** de la Maison Anthès 10 €
Plate of assorted matured cheeses

^(V) Plat végétarien / Vegetarian dish * Bœuf d'origine française / French beef

LES FORMULES DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – boissons non comprises
From Monday to Friday – lunchtime only – beverages not included

Entrée du jour + Plat du jour

Starter of the day + Main course of the day

OU/or 27 €

Plat du jour + Dessert du jour

Main course of the day + Dessert of the day

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 32 €

Starter of the day + Main course of the day + Dessert of the day



Du Lundi au Vendredi / from Monday to Friday

Demandez à notre équipe restauration :

Please ask our team for :

- **L'entrée du jour**
Starter of the day
- **Le plat du jour**
Main course of the day
- **Le dessert du jour**
Dessert of the day