

MENUS

Entrée & plat ou plat & dessert - 30€

Entrée, plat & dessert - 37€

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN  9€

Velouté de chou-fleur, crème montée au café

Creamy cauliflower soup, whipped coffee cream

MER 9€

Salade russe, pain viking, hareng, aneth

Russian salad, Viking bread, herring, dill

TERRE 9€

Gyozas croustillants au bœuf, dashi, radis Red Meat, ciboule

Crispy beef gyoza, dashi broth, Red Meat radish, spring onion

PLATS

VÉGÉTARIEN  21€

Chou farci à la farce végétale, muhammara, petit épeautre, salade d'herbes

Cabbage stuffed with a plant-based filling, muhammara, einkorn wheat, herb salad

MER 26€ (+2€ hors formule)

Flétan, riz au homard, tuile de pain, girolles, rouille

Sterling, lobster rice, crispy bread tuile, chanterelle mushrooms, rouille sauce

TERRE 24€

Poulet façon Kiev, choux-fleurs de couleur, mâche aux agrumes

Chicken Kiev, colourful cauliflower, lamb's lettuce with citrus dressing

BURGER 24€

Burger au bœuf, sauce cocktail, cheddar, cornichons aigres-doux, frites et salade

Beef burger, cocktail sauce, cheddar, sweet and sour pickles, French fries and salad

LA CARTE

des desserts

DESSERTS DU CHEF PATISSIER HUGUES POUGET 10€



Hugues Pouget, Chef pâtissier engagé, crée une gastronomie sucrée inspirée par la nature, 100 % de saison, sans colorants ni additifs. Fort d'un parcours d'excellence et d'une technique brevetée à base de poudres naturelles, il allie innovation, gourmandise et exigence.

Opéra
Opéra Cake

Cheesecake au yuzu
Yuzu cheesecake

Entremets vanille-caramel
Vanilla and caramel mousse cake

LES GLACES & SORBETS

1 boule - 3€ | 2 boules - 5€ | 3 boules - 7€

GLACES

Vanille Bourbon, Thé matcha, Sésame noir et Pistache
Bourbon Vanilla, Matcha Tea, Black Sesame, and Pistachio

SORBETS

Cacao, Fraise, Fruit de la Passion, Litchi, Mangue et Abricot
Cocoa, Strawberry, Passion Fruit, Lychee, Mango and Apricot

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT 10€

Caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées
Salted butter caramel and caramelised pecans

CAFÉ GOURMAND 12€ (Hors formule*)

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts
Gourmet coffee with assorted mini desserts

DINER 19h - 23h | DINNER 7pm - 11pm

Les prix sont ttc et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.

Prices include VAT and are in €. The list of allergens is available on request. In case of allergy, please inform our team.

Origine de nos viandes : France | Origin of our meat: France