

ENTRÉES STARTERS

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	44
Soupe d'oignons paille gratinée au Comté 34 mois <i>French onion soup lightly gratinated with 34-month Comté</i>	39
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 coing et poire <i>Confit duck foie gras, farmhouse bread, quince and pear condiment</i>	46
Saumon fumé, blinis, crème, citron <i>Smoked salmon, blinis, cream, lemon</i>	38
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

SNACKING

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
Fish & chips, sauce tartare <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	44

Risotto aux asperges vertes <i>Green asparagus risotto</i>	43
Escalope de veau «Grain de soie» à la milanaise <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope</i>	52
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>	52
Sole meunière <i>Sole meunière</i>	118
Volaille «Culoiselle» rôtie <i>Roasted 'Culoiselle' free-range chicken</i>	42
Filet de boeuf doré, sauce béarnaise <i>Seared beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	66
Côtelettes d'agneau à la plancha, jus corsé <i>Seared lamb chops, cooking jus</i>	52
Penne bolognaise <i>Penne alla Bolognese</i>	42
Mezzi rigatoni à la carbonara <i>Mezzi rigatoni alla carbonara</i>	48



GARNITURES SIDE DISHES	Cœur de sucrine <i>Baby Gem</i>	14
	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>	14
	Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	14
	Riz basmati <i>Basmati rice</i>	14
FROMAGES CHEESE	Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	28
DESSERTS	Kiwi <i>Kiwi</i>	28
	Cabosse <i>Pod</i>	28
	Pistache <i>Pistachio</i>	28
	Orange <i>Orange</i>	28
	Mangue <i>Mango</i>	28
	Paris Brest Noisette <i>Paris Brest Noisette</i>	22

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE 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 AND ITALY. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.