

Les Starters

Salade niçoise « Montaigne »	30 €
thon, anchois, tomate, concombre, pequillos, cébette, artichaut, œufs de caille, haricot vert	
tuna, anchovie, tomato, cucumber, pequillos, scallion, artichoke, quail eggs, french bean	
Salade de haricots verts, artichauts et foie gras mi-cuit	36 €
vinaigrette aux éclats de truffes noires	
Green bean, artichoke and duck foie gras salad	
vinaigrette with truffle shavings	
Salade Caesar des Gobelins	34 €
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûton, olive « Taggiasche », poitrine, sauce César	
chicken, roman lettuce, parmesan shavings, crouton, « taggiasche » olives, crispy bacon, caesar dressing	
Jambon Belotta di Belotta	36 €
sucrine, pain Poilâne toasté	
Belotta di Belotta ham	
sucrine lettuce, toasted country style "Poilâne" bread	
Foie gras de canard des Landes mi-cuit	38 €
figues de Soliès pochées dans une sangria, brioche dorée	
Duck foie gras from "Les Landes"	
figs from Soliès poached in sangria, toasted brioche	
Cœur de saumon fumé d'Écosse	33 €
pain poilâne	
Heart of smoked Scottish salmon	
country style "Poilâne" bread	
Fin velouté de homard aux cèpes	28 €
Velouté of Lobster with cepe mushrooms	

Nos Sandwiches


Club sandwich tradition au poulet / Traditional chicken club sandwich	32 €
tomate confite, romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servis avec des chips maison	
tomato preserve, romaine salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise, served with home-made crisp	
Club sandwich king crabe et curry / King crab and curry club sandwich	38 €
avocat, romaine, mesclun, tomate confite, concombre servi avec des chips maison	
avocado, romaine and mesclun salad, tomato preserve, cucumber, served with home-made crisp	
Croque-monsieur / Toasted ham and cheese sandwich	24 €
jambon au torchon, crème de gruyère, servi avec une salade mesclun	
cooked ham, Gruyère cheese, served with mesclun salad	
Croque-Plaza / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich	32 €
volaille braisée, crème de fromage, vin jaune, marmelade de truffe noire	
braised chicken, cream cheese, "vin jaune", black truffle marmalade	

Les classiques japonais

Sashimi au saumon d'Écosse, riz vapeur		26 €
Scottish salmon sashimi, steamed rice		
Sashimi d'escolier, riz vapeur		28 €
Butterfish sashimi, steamed rice	4 pièces	8 pièces
Sushi au saumon d'Écosse	16 €	28 €
Scottish salmon sushi		
Sushi d'escolier (thon blanc)	18 €	30 €
Butterfish (white tuna) sushi		
Sushi de crevette	18 €	30 €
Shrimp sushi		

Si vous présentez une intolérance ou allergie
 à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Toutes nos viandes
 proviennent de l'Union Européenne / We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any
 allergies or food intolerance. All our meat comes from the European Union.

Les plats chauds

	Cookpot de légumes et pommes de terre ratte aux cèpes	32 €
	Vegetable Cookpot and small potatoes with cepe mushrooms	
	Plat du jour selon le marché	32 €
	Special dish of the day according to the market	
	Risotto aux cèpes	31 €
	Risotto with cepe mushrooms	
*	Paillard de veau grillé	36 €
	Grilled veal "Paillard"	
*	Brochettes de volaille des Landes laquées et épicées	32 €
	Skewers of glazed and spicy Chicken from Les Landes	
*	Faux filet Angus à la plancha (300gr), sauce Béarnaise	46 €
	Angus Sirloin steak "à la plancha"(300gr), "béarnaise" sauce	
*	Filet de Saint Pierre cuit au plat, huile d'olive citronnée	42 €
	Fillet of John Dory cooked "au plat", olive oil with lemon	
	Garniture supplémentaire / Additional garnish	10 €

* **Une garniture au choix / your choice of one garnish**

Cocotte de légumes cuits vapeur, steamed vegetable
 Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, mashed potatoes with olive oil
 Haricots verts extra fin, French green beans
 Salade de mesclun, mixed leaves salad
 Riz Basmati, Basmati rice

Notre Sélection de fromages / Selection of cheese 24 €

Assiette de fromages, pain Poilâne, mesclun
 Platter of cheese, country-style Poilâne bread, mixed salad

Les défilés sucrés

L'Oréade, Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005
 Coulis de framboise, glace vanille kirsch, chantilly, croustillant deux chocolats
 Raspberry sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, milk and black chocolate crispy

Vacherin aux fruits exotiques, 16 €
 crème légère à la noix de coco
 Exotic fruit vacherin, light cream with coconut

Lingot au chocolat des Caraïbes, 16 €
 parfait glacé, yuzu
 Caribbean chocolate finger, iced dessert mousse, yuzu

Coupe fruits rouges 16 €
 fruits rouges et jus de cuisson, crème fraîche
 Red fruits and cooking juice, fresh cream

Sélection de mignardises - 6 pièces 16 €
 Selection of delicacies - 6 pieces

Choix de pâtisseries parisiennes - la pièce (de 15h à 19h) 16 €
 Choice of Parisian pastries - each (from 3pm to 7pm)

Glaces au choix: chocolat, vanille, caramel 16 €
 Home-made ice cream: chocolate, vanilla, caramel

Sorbets au choix: pamplemousse rose-vanille, framboise, passion-banane 16 €
 Home-made sorbet: pink grapefruit-vanilla, raspberry, passion fruit-banana

CHAMPAGNE

	Bout.	Verre 16cl
Nv Sélection Alain Ducasse	154 €	25 €
Nv Laurent Perrier – Brut	158 €	25 €
Nv Henriot - Brut rosé	170 €	26 €
Nv Laurent Perrier - Ultra Brut	250 €	
1996 Femme - Duval Leroy	298 €	
2002 Moët et Chandon	210 €	30 €
2002 Dom Pérignon - Moët & Chandon	480 €	
2004 Cristal - Louis Roëderer	548 €	

VINS

	Bout.	16 cl	22 cl
Vins blancs			
2009 Sancerre - La Côte des Monts Damnés - H.Bourgeois	72 €	12 €	18 €
2006 Pouilly Fumé - Cuvée Majorum - M.Redde	148 €		
2008 Chablis - Vieilles Vignes - G.Tremblay	72 €	12 €	18 €
2009 Chablis Grand Cru Valmur - P Piuze	220 €		
2008 Meursault - M Lafarge	128 €		32 €
2009 Chassagne Montrachet - R Monnier	124 €	20 €	24 €
2007 Corton Charlemagne - Grand Cru - Laleure Piot	250 €		

Vins rouges

2005 Haut-Médoc - Les Douves Château La Tour Carnet	72 €		
2002 Saint Emilion Grand cru - Château De Fonbel	98 €	12 €	18 €
2006 Lalande de Pomerol - Château Lagravière	128 €	32 €	
2006 Margaux - Château Rauzan Ségla	246 €		
1996 Saint Julien - Léoville Las Cases	900 €		
2008 Givry 1 ^{er} cru Celliers aux Moines – Domaine Thénard	78 €		
2006 Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru Lavaux Saint Jacques - H.Geoffroy	168 €		
1999 Volnay 1 ^{er} cru Clos des Chênes - M. Lafarge	310 €		
1996 Clos Vougeot Grand cru - Domaine Méo Camuzet	480 €		
2004 Châteauneuf du Pape - Cros de la Mûre	146 €		
1999 Hermitage - Jean Louis Chave	236 €		

Vins rosés

2010 Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite	74 €	16 €	22 €
2009 Coteaux Varois - Abbaye de la Celle servi en jéroboam	16 €		22 €

EAUX MINERALES / MINERAL WATER 50 CL 10 €

SODAS 10 €

COCA, COCA LIGHT, COCA ZÉRO 8 €

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES 11 €
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS / COFFEE, TEA, HERBAL TEA

Earl Grey, Ceylan	9 €
Tilleul, Verveine	9 €
Expresso	8 €
Cappuccino, double expresso, café américain, menthe fraîche	10 €

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE 10 €

CHOCOLAT VIENNOIS / VIENNESE CHOCOLATE 12 €

COCKTAILS

Champêtre champagne, rhum, jus de citron, menthe, sucre	28 €
Apple Martini vodka, Manzana, jus de pomme frais	26 €
Cosmopolitan vodka citron, Cointreau, jus d'airelles	26 €

COCKTAILS "SAFE SHOT"

18 €

Bartender - fraise, framboise, abricot, vanille, orange, pêche
Flower Power - cordial de fleur, eau Ogo
Thé glacé - thé, menthe fraîche, citron vert
Smoothies - fruits frais mixés, yaourt 0%, sans sucre

ALCOOLS

Scotch & Malt Whiskies

Johnny Walker Black Label, Chivas Regal 12 ans	26 €
Johnny Walker Gold Label, Chivas Regal Century	48 €
Lagavulin 16 ans	30 €
Macallan 25 ans	90 €

Gin & Vodka

Bombay Sapphire, Hendrick's	26 €
Belvedere, Grey Goose	28 €

Cognac

Hennessy XO, Rémy Martin XO	50 €
Rémy Martin Louis XIII	240 €
Hennessy Ellipse	421 €

Armagnac

Boingnières 1968	44 €
Laberdolive 1962	72 €
Laberdolive 1946	128 €

Eaux de vie de fruit

24 €

Liqueurs

24 €