

LES SIGNATURES DU CHEF

par Jonathan Brandouy

12h-14h30 / 19h-22h30

ENTREES

**Carpaccio de Saint-Jacques
Choux-fleurs, chorizo rôti** 13€
Scallop carpaccio, cauliflower
and roasted chorizo

**Oeuf mollet frit façon grand-
mère** 12€
Grandma's Fried soft-boiled
egg ✕

PLATS

**Maigre de ligne rôti, artichaut poivrade façon
barigoule** 26€ ✕
Roasted line drum, artichoke "à la barigoule"

**Noix d'entrecote d'Argentine, pommes de terre
grenaille rôties au thym, sauce béarnaise** 25€
Argentina rib steak, roasted potatoes with
thyme and bearnaise sauce 🌿

**Quasi de veau du Piémont, polenta crémeuse,
condiment anchois, jus court** 24€
Tender veal, polenta, juice

DESSERTS

La Profiterole 12€ 🌿
The Profiterole

Le Citron 12€ 🌿
The Lemon

Le Chocolat 12€ 🌿
The Chocolate

**Tout champignons,
crème d'Enoki** 10€
Mushrooms, Enoki cream

Choux au miel et sésame 21€
Sesame, cauliflower, Brussels sprouts, honey



A TOUTE HEURE

12h-00h

SNACK

Croque Monsieur 12€

Tartine de chèvre au miel 🌿
Goat Cheese toast and
honey 11€

LES PLANCHES 18€

Charcuteries
Selection of cold cuts

Fromages AOC
Selection of French
cheeses

Mixte
Cold cuts and cheeses

PLATS / SALADES

Burger Black Angus 23€ 🌿 ✕

Fish and chips 19€

Club sandwich 21€

Sandwich Parisien 14€

Omelette 17€ ✕

Pennes au pesto 18€ 🌿 🌿

Tagliatelles à la bolognaise 19€

Carpaccio de boeuf Black Angus 19€ 🌿

Salade Caesar 21€ ⭐

Romaine, poulet, parmesan, oeuf, bacon
Lettuce, chicken, parmesan, egg, bacon

Salade Detox 21€ 🌿

Quinoa, chou kale, avocat
Quinoa, kale, avocado

DESSERTS

Minestrone de fruits 10€ ✕
Fresh Fruit Salad

Moelleux Chocolat 10€ ✕
Chocolate Fondant

GLACE / Ice Cream ✕
2 boules / 2 scoops 5€
3 boules / 3 scoops 7€

Tartelette et son café 12€ ✕
Mini tart with coffee