COCKTAILS 24

CUCUMBER MARTINI
ESPRESSO MARTINI
BASILIC SOUR
NEGRONI
MEZCAL SPICY MARGARITA
SAINT-GERMAIN SPRITZ
CAÏPI DE L'ESPLANADE
COSMOPOLITAN
MOSCOW MULE
OLD FASHIONED
WHISKY SOUR

LOUIS ROEDERER COLLECTION 26
BILLECART-SALMON ROSÉ 28

CRÈME DE POTIMARRON	16	*butternut*
AVOCAT SIMPLEMENT ÉMINCÉ HUILE D'OLIVE CITRON	18	*avocado*
LA LUXE HARICOTS VERTS / TOMATES / POIVRADE FRAIS / AVOCAT	32	*luxe salad*
JOLIS CHAMPIGNONS DE PARIS ET PARMESAN	22	*mushrooms*
AUBERGINE CARAMÉLISÉE / BURRATA	26	*eggplant*
AVOCAT / THON ÉPICÉ	28	*tuna/ avocado*
CEVICHE DE DAURADE	32	*ceviche*
LAITUE AVOCAT KING CRABE	58	*crab lettuce*
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, HUILE D'OLIVE CITRON	32	*scallops*
SALADE DE HOMARD POINTES D'ASPERGES ET MAYONNAISE THAÏ	36	*lobster salad*
VAPEURS DE CREVETTES	28	*dim sum*
NOS NEMS (POULET BASILIC THAÏ)	26	*rolls*
LE PETIT RISOTTO À LA TRUFFE D'AUTOMNE	32	*risotto*
OEUF CASSÉ AUX GIROLLES	32	*egg chanterelles*
FOIE GRAS DE CANARD	32	*foie gras*
LES SIX GÉANTS DE BOURGOGNE	28	*snails*
CŒUR DE SAUMON FUMÉ EXTRA CRÈME DOUBLE ET BLINIS	36	*smoked salmon*
DE CHEZ « PETROSSIAN » 50G CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL	240	*caviar*

VEGAN CURRY VERT MINI LÉGUMES / TOFU	36	*vegan curry*
L'OMELETTE PLATE AUX CÈPES	36	*cepes omelet*
MACARONI AUX MORILLES	40	*morels macaroni*
RIGATONI TOMATE BASILIC LEGÈREMENT ÉPICÉS	32	*tomato rigatoni*
SPICY LOBSTER PASTA	56	...
SAUMON MISO GINGEMBRE SÉSAME	44	*miso salmon*
LA SOLE	72	*dover sole*
DOS DE BAR RÔTI CREAMY SPICY	58	*sea bass*
TOM YAM SEA BASS (TRÈS ÉPICÉ)	56	*chilean sea bass*
CREVETTES RÔTIES COCO CITRONNELLE	46	*shrimps*
FINGER'S SAINT-JACQUES, BEURRE CITRONNÉ	48	*scalopps*
TARTARE TRADITION	42	*beef tartar*
PETIT CHÂTEAU FILET GRILLÉ BÉARNAISE OU POIVRE	44	*chateau*
LE TIGRE	48	*le tigre*
PAILLARD DE POULET BIO, CURRY ET CHUTNEY	40	*chicken*
«OREILLE D'ÉLÉPHANT»	52	*milanaise*
FOIE DE VEAU RÉDUCTION VINAIGRE DE CIDRE	44	*veal liver*
CLUB CLASSIC BACON OU SAUMON	38	*club*

POMME PURÉE - ALLUMETTES - HARICOTS VERTS - TOMBÉE D'ÉPINARDS - RIZ - QUELQUES FEUILLES - POÊLÉE DE CÈPES (+16€)

sauternes 2017 lions de suduirant 15

pouilly fumé AOC 2024 ladoucette 17

chablis AOC 2024 domaine du chardonnay 15

meursault 2024 françois mikulski 25

2025 domaine tropez aoc 14

2025 campaux les canissons 13

2025 minuty rosé et or 16

brouilly AOP 2024 dominique piron 13

gevrey-chambertin 2022 remoissenet père & fils 25

le bordeaux 2022 de maucaillou 16

château chasse-pleen 2020 moulis-médoc 20

côtes-du-rhone AOC 2022 clos jean alesi 14

liste des allergènes disponible sur demande. prix en euros. taxes et services inclus. les chèques ne sont pas acceptés. champagne 15cl. vin 14cl.