

LES PLATS FROIDS – COLD DISHES

L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan Thin slices of purple raw artichoke with parmesan.....	24 €
Le foie gras de canard au naturel Duck foie gras with toasted country bread	35 €
La tomate et la mozzarella « di Bufala » aux feuilles de basilic Tomato and mozzarella « di Bufala » with fresh basil	25 €
La « Cæsar Salad » au poulet, bacon grillé « Cæsar Salad » with chicken, crispy bacon	30 €
La fraîcheur de légumes à la ventrèche de thon blanc et anchois confits Fresh vegetables salad with white tuna belly and anchovies	33 €
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge Beef carpaccio, virgin olive oil	28 €
Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne Scottish smoked salmon with grilled country bread	35 €
Le Vitello Tonnato aux aromates Vitello Tonnato, capers	31 €
Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites Beef tartare with french fries or green salad	40 €

LES SANDWICHS – SANDWICHES

Le toasté au jambon, poulet ou fromage Toasted sandwich with ham, chicken or cheese	23 €
Le « Club » au poulet escorté de bacon Chicken club sandwich with crispy bacon	37 €
Le « Club » au saumon fumé d'Écosse escorté de bacon Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon.....	39 €
Le croque-monsieur au fromage et au jambon cuit Croque monsieur with the best Comté cheese and Yorkshire ham.....	28 €
Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, aux oignons et aux condiments Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments.....	39 €

LES PLATS CHAUDS – HOT DISHES

Le potage de légumes de saison ou le potage du jour Seasonal vegetables soup or soup of the day	20 €
La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves	22 €
Les spaghetti relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou Spaghetti with tomato and basil, bolognese or pesto sauce	26 €
L'œuf en omelette, au jambon, fromage ou champignons Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms	24 €
Le cabillaud accompagné de légumes d'Azur, feuilles de romaine en aïoli Poached cod, steamed vegetables escorted with garlic mayonnaise	37 €
La sole entière grillée à la plancha, sauce vierge d'aromates Grilled sole « à la plancha », light sauce with herbs	67 €
Le poulet fermier rôti à la broche Spit roasted free range chicken	45 €
Le veau ou la volaille en escalope croustillante aux épinards Crispy veal or chicken escalope with spinach	41 €
L'agneau en côtelettes à la fleur de thym Lamb chops with garden fresh thyme	47 €
Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain.....	56 €

LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés Seasonal, fresh and mature	16 €
---	------

LES DESSERTS – DESSERTS

Du moment Seasonal selection	16 €
---------------------------------------	------

WINE AND CHAMPAGNE

CHAMPAGNES

15 cl

75 cl

White

2009	DOM PÉRIGNON		395 €
	KRUG	59 €	395 €
	RUINART « <i>Blanc de Blancs</i> »		170 €
	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	26 €	130 €

Rosé

2004	DOM PÉRIGNON		990 €
	KRUG		990 €
	LAURENT PERRIER	39 €	195 €
	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	29 €	145 €

WINE

15 cl

75 cl

Rosé

2016	COTEAUX VAROIS EN PROVENCE « Les Abeillons Rosé » <i>Thuerry</i>	15 €	75 €
2016	CÔTES-DE-PROVENCE « Sélection Joël Robuchon » <i>Bernard Magrez</i>		75 €
2016	CÔTES-DE-PROVENCE <i>Domaines Ott</i>	23 €	110 €

White

2013	VOUGEOT 1 ^{er} CRU Le Clos Blanc de Vougeot <i>Domaine de la Vougeraie</i>		320 €
2015	CHABLIS « Terroirs de Béro » <i>Château de Béro</i>	22 €	105 €
2013	CHASSAGNE-MONTRACHET <i>Domaine Amiot</i>	39 €	190 €
2012	POUILLY-FUME « <i>Baron de L</i> » <i>Domaine de Ladoucette</i>		190 €
2016	SANCERRE <i>Domaine Vacheron</i>	20 €	95 €

Red

2014	GEVREY-CHAMBERTIN <i>Domaine de la Vougeraie</i>	39 €	190 €
2014	SAINT-JOSEPH « Collection Joël Robuchon » <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	22 €	105 €
2012	SAINT-JULIEN <i>Château du Glana</i>	26 €	
2010	SAINT-ESTÈPHE <i>La Dame de Montrose</i>		240 €

HOT DRINKS

Coffee

Cappuccino	13 €
Double Espresso	12 €
Espresso Macchiato	10 €
Espresso	9 €
Hot Chocolate	15 €
Latte Macchiato	13 €
Regular coffee	12 €
Tea	12 €

COCKTAILS

Short Drinks

28 €

Caïpirinha

Cachaça Leblon, lime juice and sugar cane

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Cucumber Martini

Gin, lime juice, sugar cane and fresh cucumber

Daïquiri (*strawberry or peach*)

Rum, lime juice, sugar cane and fresh fruit

Margarita

Tequila Reposado, Cointreau, lime juice

Long Drinks

28 €

Mojito

Rum, fresh mint, lime juice, sugar cane, soda and angostura bitter

Moscow Mule

Vodka, lime juice and ginger beer

Piña colada

Rum, coconut and pineapple juice

Sex on the beach

Vodka, raspberry liquor, melon liquor, pineapple and cranberry juice

Singapore Sling

Gin, cherry herring, Benedictine, pineapple and lime juice

Champagne Cocktails

32 €

Aperol Spritz

Aperol, Champagne

Bellini

Peach puree, Champagne

Mojito Royal

Rum, lime juice, sugar cane, Champagne

Pimm's Royal

Pimm's, fresh fruits, mint, Champagne

Rossini

Strawberry puree, Champagne

Non Alcoholic Cocktails

20 €

Happiness - *Detox*

Pineapple, cucumber, parsley, coriander, green apple, ginger

Red is Better - *Antioxidant*

Strawberry and goji berry, basil, cranberry and lemon juice

Ti Amo

Seasonal fruits mix

Why Not

Orange, mango, rose and watermelon syrup, fresh thyme