



P A R I S



FINGER FOOD

Gyozas aux légumes, sauce ponzu et sesame

Vegetable gyozas, ponzu sauce & sesame seeds 16

Nems au poulet

Chicken spring rolls 15

Dynamites Shrimps

15

Roll's au tourteaux

chair de crabes mayonnaise ciboulette oignons

Crab rolls, crab meat, mayonnaise, chives & onions 19

Plateau de charcuterie, selon arrivage

beurre assaisonné condimenté

Cured meat platter (selection of the day), seasoned butter & condiments 24

ENTREES

Demi avocat, fleur de sel huile d'olive citron

Half avocado, fleur de sel, oil & lemon 13

Guacamole & chips de maïs

Guacamole & tortilla chips 13

Fleur de burrata et ses tomates cerises et

huile de basilic

Burrata flower, cherry tomatoes & basil oil 17

Six Escargots au Beurre Persillé

Six snails with garlic butter 18

Salade Peaky façon César

Peaky Caesar-style salad 24

Carpaccio de bar, papaye & salsa verde crème aux herbes

Sea bass carpaccio, papaya & salsa verde, herb cream 26

Tataki de bœuf, mariné au ponzu et à la truffe

Beef tataki marinated with ponzu & truffle 26

Carpaccio Angus, roquette et parmesan

Angus beef carpaccio, arugula & parmesan 28

BURGER

Poulet crispy, cheddar fumé & mayo chipotle

Crispy chicken, smoked cheddar & chipotle mayo 24

Black Angus, vieux Comté

Black Angus beef, aged Comté cheese 29

PÂTES

**Rigatoni aux morilles, sauce crémeuse aux morilles, ail, échalote
et parmesan**

Rigatoni with morel mushrooms, creamy sauce, garlic, shallots & parmesan 26

Tagliatelle au saumon

Salmon tagliatelle 27

Coquillettes truffe & jambon

Macaroni with truffle & ham 28

VIANDES

Entrecôte de bœuf Black Angus , accompagnés de ses frites

Black Angus ribeye steak, French frie 45

Côtelettes d'agneau de lait, son jus, de la purée...

Milk-fed lamb chops, lamb jus & homemade mashed potatoes 45

Tigre Angus mariné, l'explosion thaï

Marinated Angus tiger steak, Thai-style explosion 49

Wagyu, l'excellence japonaise

Japanese Wagyu beef — ultimate excellence 129

Poissons & Crustacés

Grosses gambas, (4 pièces) marinée citronnelle gingembre

Large king prawns marinated with lemongrass & ginger (4 pieces) 39

Cabillaud nacré, sauce vierge purée de pomme terre maison

Pearl cod, fresh herb & tomato sauce, homemade mashed potatoes 45

Homard, spaghettis à la bisque

Lobster with bisque spaghetti 75

DESSERTS

Crumble, pomme myrtille

Apple & blueberry crumble 16

Crème brûlée, vanille de Madagascar

Madagascar vanilla crème brûlée 17

Riz au lait, vanille caramel

Rice pudding, vanilla & caramel 17

Pavlova, mangue passion

Mango & passion fruit pavlova 18

Mousse au chocolat pistache, éclat de pistache

Chocolate & pistachio mousse, crushed pistachios 19

Maxi cookie, noisette & chocolat boule de glace

Giant hazelnut & chocolate cookie, scoop of ice cream 19

Plateau de fruits, de saison

Seasonal fresh fruit platter 29