le Dali

ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée au Comté 31
French onion soup with Comté

Saumon fumé, blinis, crème, citron 35
Smoked salmon, blinis, cream, lemon

Foie gras de canard confit, pomme, poivre timut 39
Confit duck foie gras, apple, Timut pepper

Salade d'artichauts, parmesan et truffe noire 33
Artichokes, parmesan and black truffle salad

Salade César - avec ou sans poitrine 34
Caesar salad - with or without bacon
avec volaille fermière / with free-range chicken 45
avec poulet croustillant / with crispy chicken 49
avec homard bleu / with blue lobster 72

Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis 170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis 390

PLATS MAIN COURSES

Côtelettes d'agneau à la plancha, jus corsé 69
Seared lamb chops, cooking jus

Bavette d'aloyau snackée, sauce béarnaise 55
Seared sirloin flap, béarnaise sauce

Homard bleu grillé, sabayon acidulé 119
Grilled blue lobster, tangy zabaglione

Penne à la bolognaise 47
Penne alla bolognese

Pêche du jour poêlée, sauce vierge 68
Pan-seared catch of the day, virgin sauce

Plats sans gluten / Gluten-free dishes
Plats végétariens / Vegetarian dishes

écotable®

le Dali

SNACKING

Omelette à la française, salade 35
French omelet, salad

Fish and chips, sauce tartare 49
Fish and chips, tartar sauce

Croque-monsieur, jambon Prince de Paris, Comté, salade 45
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad

Smash Burger, frites 49
Smashburger, French fries

Club sandwich au poulet, frites - *avec ou sans poitrine* 49
Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon

Coquillettes, Comté et truffe noire - *avec ou sans jambon* 49
Coquillettes, Comté and black truffle - with or without ham -

Risotto aux champignons de saison et noisettes 36
Seasonal mushroom and hazelnut risotto

Supplément truffe noire 5g / Black truffle supplement 5g 20
Supplément truffe noire 10g / Black truffle supplement 10g 39

GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine 12
Baby Gem

Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur 12
Sautéed spinach leaves, with butter or steamed

Légumes de saison, sautés ou vapeur 12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed

Pommes de terre, frites ou purée 12
Potatoes, French fries or mashed potatoes

Riz basmati 12
Basmati rice

FROMAGES CHEESE

Sélection de fromages affinés 29
Selection of matured cheeses

DESSERTS

Amande 28
Almond

Pomme rouge 28
Red apple

Mangue 28
Mango

Crème brûlée vanille 22
Vanilla crème brûlée

Saint-Honoré vanille 28
Vanilla Saint-Honoré

Assiette de fruits frais 28
Fresh fruits plate

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet
et leurs équipes / and their teams

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES, DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.
SAISON ANNÉE

NET PRICE IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED.
WE GUARANTEE THE ORIGIN OF ALL OUR MEAT, FISH AND MOLLUSC, AVAILABLE UPON REQUEST.
IF YOU SUFFER ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER.
SEASON YEAR