

ENTRÉES STARTERS

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	38
Soupe d'oignons paille légèrement gratinée au Comté 34 mois <i>Soft onion soup lightly gratinated with 34 month Comté</i>	32
Salade de grosses crevettes dorées au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large shrimps salad & avocado, cocktail sauce</i>	46
Salade César volaille «Culoiselle» <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad</i>	42
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	70
Foie gras de canard confit, pain de campagne, condiment coing et cardamome noire <i>Confit duck foie gras, country bread, quince and black cardamom chutney</i>	38
Saumon fumé, blinis, crème, citron <i>Smoked salmon, blinis, cream, lemon</i>	36
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30gr) <i>Kristal Gold caviar from Kaviari house (30g)</i>	145
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30gr) <i>Beluga caviar from Kaviari house (30g)</i>	380

SNACKING

Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	42
Croque-monsieur, salade <i>Croque-Monsieur, salad</i>	38
Sandwich 228, salade <i>228 sandwich, salad</i>	38
Club sandwich volaille «Culoiselle», frites <i>'Culoiselle' chicken club sandwich, french fries</i>	48



PLATS MAIN COURSES

Omelette de Maitre T, salade <i>Omelette from Mr T, salad</i>	26
Fish & chips, sauce tartare <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	38
Spaghetti à la bolognaise <i>Bolognese-style spaghetti</i>	36
Pizza tomate, burrata, pesto roquette <i>Tomato, burrata, rocket pesto pizza</i>	38
Risotto aux champignons de saison <i>Seasonal mushroom risotto</i>	38
Supplément Truffe 10g <i>Truffle supplement 10g</i>	60
Escalope de veau «Grain de soie» panée façon milanaise <i>'Grain de soie' veal escalope breaded Milanese-style</i>	38
Homard bleu grillé, beurre d'estragon <i>Grilled blue lobster, tarragon butter</i>	130
Pêche du jour poêlée, beurre blanc <i>Pan-seared catch of the day, beurre blanc</i>	48
Sole meunière <i>Sole meunière</i>	112
Volaille «Culoiselle» rôtie <i>Roasted 'Culoiselle' free-range chicken</i>	40
Filet de boeuf doré, sauce béarnaise <i>Seared beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	62
Côtelettes d'agneau à la plancha, jus corsé <i>Seared lamb chops, cooking jus</i>	46

GARNITURES SIDE DISHES

Mesclun du Perche <i>Mixed salad leaves</i>	10
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Sautéed spinach leaves, with butter or steamed</i>	10
Légumes de saison sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	10
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	10
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	10

FROMAGES
CHEESE

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	25
--	----

DESSERTS

Café <i>Coffee</i>	25
Citron noir <i>Black lemon</i>	25
Cabosse <i>Cocoa pod</i>	25
Orange <i>Orange</i>	25
Tarte noisette <i>Hazelnut pie</i>	25
Big Brest Pistache <i>Pistachio Big Brest</i>	22

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE. LES TARIFS AFFICHES EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYES DE 5 %.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
NET PRICES ARE IN EUROS, INCLUDING VAT & EXCLUDING 5% BENEFIT CHARGE.
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.