

LES INTEMPORELS

ENTRÉES	Tomate & mozzarella di bufala	28
	Saumon fumé de Norvège, blinis	38
	Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté	38
	Caviar Kristal Gold avec blinis	(30 G.) 150

SALADES	Salade Dalí de Printemps	28
	<i>cœur de laitue, fenouil, tomates confites, concombre, artichauts à l'huile, celeri branche, radis rouge, piquillos, ventreche de thon, olives taggiasca, tapenade, œuf de caille, basilic, riquette</i>	
	McCarthy salad	32
	<i>laitue, poulet, betterave, œuf, tomate, avocat, lard fumé, Comté, aceto balsamico</i>	
Butter lettuce	34	
<i>laitue, avocat, Fourme d'Ambert, tomates cerises, vinaigrette aux fines herbes</i>		
Salade César au poulet	36	
<i>poulet, Parmesan, croûtons, bacon, salade, sauce César</i>		

PLATS	Sole à la grenobloise, épinards sautés	68
	Tartare de boeuf	44
	Vol-au-vent de coquillages et crustacés	48
	Filet de boeuf sauté à l'échalote, pommes de terre grenailles	58
	Risotto aux courgettes	32

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8



Cœur de laitue croquant	Légumes de saison mijotés ou vapeur
Épinards nature ou au beurre	Pommes allumettes ou pommes purée

le *Dalle* AUX SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE


LE CHEF EXÉCUTIF JOCELYN HERLAND VOUS INVITE À
UN VOYAGE CULINAIRE SUR LES RIVES DE LA MÉDITERRANÉE,
ENTRE CATALOGNE ET LIGURIE, EN PASSANT PAR LA CÔTE D'AZUR.

NOUS VOUS SUGGÉRONS EN ENTRÉE, SELON VOS ENVIES,
À PARTAGER OU NON, 2  OU 1  PAR PERSONNE

ENTRÉES

		
Patatas bravas	12	22
Carpaccio de boeuf	12	24
Minestrone à notre façon	12	24
Primeurs à la grecque, condiment coriandre	14	28
Couteaux gratinés, citron et piment d'Espelette	14	28
Bar mariné à cru, poivron et basilic	16	32
Lisette fumée, pommes confites à l'huile d'olive	16	32
Culatello de porc noir de Massimo Spigaroli	18	38

PLATS

	
Fideuà à la valencienne	42
Bonite snackée, aubergines fumées, sucs de tomates	44
Filet de Saint-pierre grillé, bayaldi de légumes lié d'une anchoïade	48
Magret de canard rôti, radis glaçon et abricot, dolce forte	46

PRIX NETS EN EURO / SERVICE COMPRIS

LE MEURICE GARANTIT L'ORIGINE DE SES VIANDES BOVINES: UNION EUROPÉENNE
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE

SEMMAINIER

LUNDI

Paleron de veau fondant, réduction d'une blanquette 32

MARDI

Épaule d'agneau confite aux épices douces 36

MERCREDI

Foie de veau en persillade 38

JEUDI

Onglet de boeuf aux poivres 36

VENDREDI

Aïoli à notre façon 38

SAMEDI

Le poulet rôti du week-end en famille **POUR 2 PERSONNES** 70

DIMANCHE

Joue de bœuf de sept heures 34

SUR LE POUCE

Club sandwich végétarien	32
Club sandwich au poulet	34
Club sandwich au saumon fumé	38
Club sandwich au homard	52
Croque-Monsieur	30
M. Burger	42
Black veggie burger <i>galette végétarienne, tomates et roquette</i>	32

FROMAGE & DESSERTS

Notre sélection de fromages français	18
--------------------------------------	----

CEDRIC GROLET & SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

Tarte coco	20
Éclair caramel	22
Citron « rouge »	22
Paris-Brest graines de tournesol	20
Millefeuille chocolat	25
Glaces et sorbets du moment	16