

LES INTEMPORELS

ENTRÉES	Tomate & mozzarella di bufala	28
	Asperges vertes à votre convenance: vinaigrette ou sabayon aux agrumes	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 d'Hiver <i>salade frisée, roquette, pastrami de veau, œuf poché, champignons de Paris, segments d'oranges, croûtons</i>	28
	McCarthy salad <i>laitue, poulet, betterave, œuf, tomate, avocat, lard fumé, Comté, aceto balsamico</i>	32
	Butter lettuce <i>laitue, avocat, Fourme d'Ambert, tomates cerises, vinaigrette aux fines herbes</i>	34
	Salade César au poulet <i>poulet, Parmesan, croûtons, bacon, salade, sauce César</i>	36
	Sole à la grenobloise, épinards sautés	68
PLATS	Tartare de boeuf	44
	Vol-au-vent de volaille et ris de veau	48
	Filet de boeuf sauté à l'échalote, pommes de terre grenailles	58
	Casareccia aux asperges vertes, olives taggiasca et parmesan	34

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8		
Cœur de laitue croquant	Légumes de saison mijotés ou vapeur	
Épinards nature ou au beurre	Pommes allumettes ou pommes purée	

le *Dal* 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
	Bouillon de laitue, celtuce, caillé de brebis et bouts de jambon	12	24
	Artichauts violets, olives taggiasches et anchois	14	28
	Cookpot d'escargots et chou-fleur	16	32
	Poulpe snacké, légumes aux épices douces	16	32
	Saint-Jacques marinées à cru, avocat et agrumes	16	32
	Culatello de porc noir de Massimo Spigaroli	18	38
PLATS	Riso au fenouil, calamar et gambas		42
	Colinot demi-sel, petits pois, navets et condiment de fanes		42
	Noix de Saint-Jacques dorées, épinard, oignons nouveaux et chorizo		48
	Poitrine de veau fondante, garniture d'une gremolata		42

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
--------------------------------------	----

CÉDRIC GROLET & SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

Poire	22
Tarte vanille	20
Éclair caramel	22
Pamplemousse	22
Paris-Brest pistache	20
Millefeuille chocolat	25
Glaces et sorbets du moment	16