

ENTRÉE STARTER

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	38
Melon charentais, jambon de boeuf de la maison David <i>Melon from Charentes, beef ham from Maison David</i>	36
Soupe rafraîchie de tomates multicolores, basilic <i>Chilled rainbow tomato soup, basil</i>	28
Tomates de Christophe Latour & burrata crémeuse <i>Christophe Latour tomatoes &amp; creamy burrata</i>	34
Salade César de volaille «Culoiselle» <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad</i>	42
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffled vinaigrette</i>	70
Foie gras de canard confit, pain de campagne, condiment pêche & cardamome noire <i>Confit duck foie gras, country bread, peach &amp; black cardamom condiment</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
Omelette de Maitre T, salade <i>Omelette from Mr T, salad</i>	26
Fish and chips, sauce tartare <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	38
Tartare de boeuf au couteau, salade <i>Hand-chopped beef tartare, salad</i>	48
Pizza tomate, burrata, pesto basilic <i>Tomato, burrata and basil pesto pizza</i>	38
Risotto aux courgettes & pistaches <i>Courgettes and pistachio risotto</i>	38
Spaghetti aux tomates cerises, pesto basilic <i>Spaghetti, cherry tomatoes, basil pesto</i>	36
Homard bleu grillé, beurre coraillé <i>Grilled blue lobster, coral butter</i>	132
Pêche du jour, sauce vierge <i>Catch of the day, virgin sauce</i>	48
Sole meunière <i>Sole meunière</i>	90
Volaille «Culoiselle» rôtie <i>Roasted 'Culoiselle' free-range chicken</i>	40
Filet de boeuf doré, sauce béarnaise <i>Seared beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	57
Côtelettes d'agneau à la plancha <i>Seared lamb chops</i>	46

GARNITURES  
SIDE DISHES

Coeur de sucrine <i>Baby gem</i>	10
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Quick-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

FROMAGE  
CHEESE

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

DESSERT

Pistache <i>Pistachio</i>	25
Fraise <i>Strawberry</i>	25
Pêche plate <i>Flat peach</i>	25
Pure chocolat À LA PART <i>Pure chocolate</i> ONE SLICE	19
Tarte fraise seigle POUR DEUX PERSONNES <i>Strawberry rye pie</i> FOR TWO	40
Tarte framboise seigle POUR DEUX PERSONNES <i>Raspberry rye pie</i> FOR TWO	40

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE. LES TARIFS AFFICHÉS EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS 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.