

À PARTAGER TO SHARE

Frites de panisse, condiment épicé <i>Panisse fritters, spiced condiment</i>	20
Huîtres de Kermancy, par six <i>Oysters from Kermancy, six pieces</i>	38
Tourteau de Roscoff croustillant aux céréales <i>Crispy crab from Roscoff breaded with grains</i>	32
Tempura de fleurs de courge, aïoli <i>Gourd flower tempura, aioli</i>	26

ENTRÉES STARTERS

Ravioles de bœuf et foie gras, fin bouillon d'un pot-au-feu <i>Beef & foie gras raviole, delicate pot-au-feu broth</i>	36
Minestrone de légumes du moment, pesto d'herbes fraîches <i>Daily vegetable minestrone, fresh herb pesto</i>	32
Soupe d'oignons paille gratinée au Comté 34 mois <i>French onion soup gratinated with 34-month matured Comté</i>	32
Gravlax de saumon, radis et coriandre <i>Salmon gravlax, radish & coriander</i>	38
Poêlée de champignons du moment à la crème, raisins au verjus <i>Daily mushroom & cream gourmet casserole, grape with verjus</i>	36

SALADES SALADS

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	38
Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large shrimp & avocado salad, cocktail sauce</i>	46
Salade César de volaille «Culoiselle» <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad</i>	42
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	70

PLATS MAIN COURSES

Cabillaud, artichauts, marinière à notre façon <i>Cod, artichokes, marinière our way</i>	58
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées <i>'Sole meunière', quick-sautéed spinach leaves</i>	120
Noix de Saint-Jacques snackées, céleri & veau fumé <i>Seared sea scallops, celeriac & smoked veal</i>	60
Suprême de volaille «Culoiselle» au vin jaune, pressé de topinambours <i>'Culoiselle' chicken breast with vin jaune, Jerusalem artichoke layers</i>	48
Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce foyot <i>Beef tenderloin from Belles Robes farm, tagliatelle potatoes, Foyot sauce</i>	70
Canard colvert aux poivres, oignons de Roscoff fondants <i>Peppered Mallard duck, tender onions from Roscoff</i>	58
Risotto aux champignons de saison <i>Seasonal mushroom risotto</i> <i>Supplément truffe noire 5g, add black truffle 5g (60€)</i>	38
Cookpot de légumes et fruits d'hiver <i>Cookpot of winter vegetables & fruits</i>	36

GARNITURES SIDE DISHES

Mesclun <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



INTEMPOREL TIMELESS

Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	38
Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	38
Sandwich 228, salade <i>228 signature sandwich, salad</i>	40
Club sandwich au poulet, frites <i>Chicken club sandwich, French fries</i>	48
Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, French fries</i>	42
Fish & chips <i>Fish & chips</i>	38

FROMAGES
CHEESES

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

DESSERTS

Mangue <i>Mango</i>	25
Cacahuète <i>Peanut</i>	25
Noisette Or <i>Golden Hazelnut</i>	25
Citron Jaune <i>Lemon</i>	25
Pomme Verte <i>Green Apple</i>	25
Big Brest Noisette <i>Hazelnut Big Brest</i>	22