

ENTRÉES STARTERS

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	42
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 shrimp salad & avocado, cocktail sauce</i>	48
Salade César volaille «Culoiselle» <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad</i>	44
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	75
Foie gras de canard confit, pain de campagne, condiment poire & cardamome noire <i>Confit duck foie gras, farmhouse bread, pear & black cardamom chutney</i>	42
Saumon fumé, blinis, crème, citron <i>Smoked salmon, blinis, cream, lemon</i>	36
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30gr) <i>Kaviari Kristal Gold caviar (30g)</i>	145
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30gr) <i>Kaviari Beluga caviar (30g)</i>	380

SNACKING

Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	44
Croque-monsieur, jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	45
Sandwich 228, salade <i>228 sandwich, salad</i>	48
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>	38
Pizza tomate, burrata, pesto roquette <i>Tomato, burrata, rocket pesto pizza</i>	38
Risotto aux champignons de saison <i>Seasonal mushroom risotto</i>	40
Supplément truffe noire (10gr) <i>Black truffle supplement (10g)</i>	60
Escalope de veau «Grain de soie» à la milanaise <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope</i>	40
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>	48

GARNITURES SIDE DISHES

Mesclun <i>Mixed salad</i>	12
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Sautéed spinach leaves, with butter or steamed</i>	12
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	12
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	12
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	12

FROMAGES
CHEESE

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

DESSERTS

Citron vert <i>Green Lime</i>	26
Noix de Pécan <i>Pecan Nut</i>	26
Pomme Rouge <i>Red Apple</i>	26
Fève de Tonka <i>Tonka Bean</i>	26
Fruit de la Passion <i>Passion Fruit</i>	26
Big Brest Pécan <i>Pecan Big Brest</i>	26

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.