



# LUNCH

du 19 au 23 juillet

Entrée – plat ou plat – dessert 25€

Entrée – plat – dessert 29€

Moules marinières, mélange de légumes croquants, vin blanc, persil



2020 IGP Vin de Pays de Vaucluse,  
Domaine La Célestière

7€

Ou

Toast cannibal, tartare de bœuf, petits oignons au vinaigre, câpron



2019 Luxembourg, Moselle, Pinot Noir  
'Ahn Goellebour' - Domaine Schmit-Fohl

7€

Boulette à la liégeoise, oignon, lardons, sirop de Liège, frites, mayonnaise



2020 IGP Vin de Pays de Vaucluse  
Domaine Célestière

6€

Ou

Filet de lieu noir façon waterzooï, écrasé de pommes de terre



2019 Bourgogne, Saint-Véran 'Vieilles Vigne'  
Domaine Saumaize

7€

Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly



## À GRIGNOTER OU À PARTAGER




€

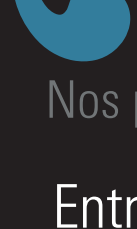
	Minis poivrons farcis au thon	5 pièces	9
	Artichauts marinés à l'huile	8 pièces	10
	Anchois de Cantabria	6 pièces	10
	Minis croquettes de crevettes grises	6 pièces	12
	Coûteaux de mer en persillade	6 pièces	13
	Beignets d'acras de morue, aïoli, safran	6 pièces	13
	Trio de bruschetta : tomate basilic, stracciatella anchois, champignons sautés & guanciale		13
	Polenta crémeuse grillée, saucisse italienne au fenouil, tomate cerise confite au thym		12
	Mini burger de bœuf Wagyu, comté, tomate Green Zebra, sucrine, mayonnaise harissa	2 pièces	16
	Jambon Iberico Bellota	80 gr	18
	Planche de charcuteries Ibériques, jambon Bellota, chorizo, saucisson, lomo, pain à la tomate		18
	Tacos de scampis, guacamole, scampis sautés à l'ail, salade de piquillos, olives taggiasche, menthe, tomates cerises	6 pièces	18
	Croque Bikini au jambon Bellota, mozzarella di Bufala, truffes & huile de truffe	4 pièces	16
	Pousses d'épinards, courgette crue, haricots verts croquants, concombre, fèves, houmous d'artichaut et menthe (végan)		12
	Fromages du moment & chutney sélectionnés par notre Maître Fromager		15



## ENTREES DE SAISON


€

	Carpaccio de bœuf Black Angus pecorino au poivre, mayonnaise à la truffe, pousses de moutarde, vieux balsamique		18
	Burratina, frisée, fraises en lamelles, vinaigrette à la fraise, granola salé au curry, vieux balsamique		15
	Tiradito de saumon Label Rouge vinaigrette aux pêches, fenouil croquant, piment rouge, menthe, poivre Timut		18
	Ceviche de bar, pastèque, gingembre rose en pickles, kumquat, citron vert, coriandre, oignon rouge		17
	Tentacule de poulpe grillé, caponata d'aubergine, espuma parmesan		16
	Tataki de bœuf Wagyu, sauce teriyaki, cébette, piment rouge, noix de cajou, feuilles de citron kaffir		17



## VIANDES & POISSONS €

Nos plats sont servis avec une sauce et un accompagnement au choix.

	Entrecôte de bœuf, Grass Fed (Argentine)	300gr	38
	Ris de veau croustillants, sauce acidulée, rouelles d'oignons caramélisés, herbes fraîches		28
	Côte de veau fermier grillée (France)	300gr	36
	Salade César : filet de poulet jaune des Landres grillés, romaine, parmigiano reggiano 24 mois, œuf, anchois de Cantabria, bacon, croûtons, vinaigrette César		24
	Sole meunière	500-600gr	45
	Pavé de saumon Label Rouge	250gr	26
	Lobster roll, pain brioché toasté, chair de homard, beurre blanc et céleri		33
	Gnocchi maison cacio e pepe, farine de sarrasin, poivre, parmesan, poudre de menthe et petits pois, zeste de citron, salade pea		25



Plat végétarien



Plat épicé



## SAUCES

Béarnaise  
Poivre vert, crème cognac  
Échalotes vin rouge  
Beurre blanc  
Beurre Maître d'Hôtel  
Yaourt, tomate Tabasco & origan



## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes pailles  
Légumes d'été  
Salade de jeunes pousses  
Purée grand-mère  
Poêlée de haricots verts et échalotes  
Caponata d'aubergine



## DESSERTS

€

	Fromages du moment & chutney sélectionnés par notre Maître Fromager		15
	Millefeuille d'abricots crème pâtissière, compotée d'abricots, abricots confits au basilic		10
	Les fraises belges :		
	· coupe de fraises, sucre, citron		8
	· soupe de fraises, chantilly yuzu et amandes toastées		9
	· fraises Melba, glace vanille, coulis de fraises et chantilly		10
	Tarte fine à la rhubarbe glace à la fève de tonka		10
	Éclair tout chocolat mousse au chocolat, ganache chocolat, tuile pralinée		10
	Dame blanche revisitée		10
	Choix de glaces & sorbets maison	la boule	3
	Chocolat		
	Vanille		
	Pistache		
	Citron		
	Fruits rouges		
	Café Gourmand		12
	Mille feuille abricots, mousse au chocolat, mini fraise Melba		





## APPETIZERS TO SHARE


€

	Mini peppers stuffed with tuna	5 units	9
	Artichokes marinated in olive oil	8 units	10
	Cantabrian Anchovies	6 units	10
	Minis grey shrimps croquettes	6 units	12
	Sea knives in parsley sauce	6 units	12
	Cod acras fritters, aioli, saffron	6 units	12
	Bruschetta trio : tomato basil, anchovies stracciatella, sautéed mushrooms & guanciale		13
	Grilled creamy polenta, Italien sausage with fennel, cherry tomato confit with thyme		12
	Mini Wagyu beef burger, comté cheese, Green Zebra tomato, sucrose, harissa mayonnaise	2 units	16
	Iberico Bellota ham	80 gr	18
	Iberian sausage board, Bellota ham, chorizo, sausage, lomo, tomato bread		18
	Scampi tacos, guacamole, scampis sautéed with garlic, piquillo salad, taggiasche olives, mint, cherry tomatoes	6 units	18
	Croque Bikini with Bellota ham, mozzarella di Bufala, truffles & truffle oil	4 units	16
	Spinach shoots, raw courgette, crispy green beans, cucumber, broad beans, artichoke hummus and mint (vegan)		12
	Our cheese selection & chutney selected by our Master cheese-maker		15



## SEASONAL STARTERS

€

	Black Angus beef carpaccio, pepper pecorino, truffle mayonnaise, mustard sprouts, aged balsamic vinegar		18
	Burratina, frisée, strawberry strips, strawberry vinaigrette, salted granola with curry, old balsamic		16
	Tiradito of Label Rouge salmon, peach vinaigrette, crunchy fennel, red pepper, mint, Timut pepper		18
	Sea bass ceviche, watermelon, pink ginger pickles, kumquat, lime, coriander, red onion		17
	Grilled octopus tentacle, egg caponata, parmesan espuma		16
	Wagyu beef tataki, teriyaki sauce, spring onion, red pepper, cashew nuts, kaffir lime leaves		18



## MEAT & FISH

€

served with a side dish of your choice.

	Grass Fed entrecote steak (Argentina)	300gr	38
	Crispy sweetbreads, sour sauce, caramelised onion rings, fresh herbs		28
	Grilled farm veal chop (French)	300gr	36
	Caesar salad : grilled Landes chicken fillet romaine salad, parmigiano reggiano 24 months, egg, Cantabrian anchovies, bacon, croutons, Caesar dressing		24
	Sole meunière	500-600gr	45
	Salmon filet 'Red Label'	250gr	26
	Lobster roll, toasted brioche bread, Lobster meat, white butter and celery		33
	Homemade gnocchi cacio e pepe, buckwheat flour, pepper, parmesan, mint and pea powder, lemon zest, salad pea		25



Vegetarian



Spicy



## SAUCES

Bearnaise  
Green peppercorn, cognac cream  
Shallots red wine  
White butter  
Herb butter  
Yoghurt, tomato Tabasco & oregano



## SIDE DISHES

French fries  
Summer vegetables  
Sprout salad  
Grandmother's mashed potatoes  
Pan-fried green beans and shallots  
Eggplant caponata



## DESSERTS

€

	Our cheese selection & chutney selected by our Master cheese-maker		15
	Apricot millefeuille cinnamon salted caramel		10
	Belgian strawberries : · cup of strawberries, sugar, lemon · strawberries soup, yuzu whipped cream & toasted almonds · strawberries Melba, vanilla ice cream, strawberry coulis and whipped cream		8 9 10
	Thin rhubarb pie tonka bean ice cream		10
	All chocolate éclair chocolate mousse, chocolate ganache, praline tile		10
	Revisited ice cream "Dame blanche"		10
	Homemade ice cream & sorbet selection    one scoop Chocolate Vanilla Pistachio Lemon Red fruits		3
	Gourmet coffee apricot millefeuille, chocolate mousse, mini strawberry Melba		12