



# LUNCH

du 19 au 23 avril

Entrée – plat ou plat – dessert 25€

Entrée – plat – dessert 29€



Tiradito de daurade, vinaigrette betterave,  
gingembre en pickles, salade frisée  
2019 Loire, Touraine 'Sauvignon Blanc'  
Domaine Jean-François Mérieau

6€

Ou



Œufs brouillés au pecorino,  
toast au jambon cru  
2019 IGP Pays d'Oc 'Cuvée Blanche'  
Domaine Le Fort

7€



Lasagne saumon fumé,  
asperges vertes et béchamel  
2019 Moselle, Pinot Gris 'Wormer Waibour'  
Domaine Schmit-Fohl

7€

Ou



Burger de bœuf, mortadelle à la pistache,  
caciocavallo grillé, tomate, ananas, sucrine  
2020 BIO IGP Vin de Pays de Vaucluse  
Domaine La Célestière

7€

Tarte citron meringuée au verre



## 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
	Sardines de chez Bertrand : · fenouil et anis vert · cumin et raisins de Corinthe · citrons Beldi du Maroc, curcuma et curry Madras		12
	Gravlax de saumon Label Rouge, zestes de citron, poivre de Sichuan, crème fraîche à l'aneth, radis, betterave Chioggia		14
	Croustillant d'épaule d'agneau confite, salade de quinoa, patates douces rôties, grenade, feta, basilic	4 pièces	12
	Mini burger Vietnamiens lard laqué soja, chou rouge braisé, concombre en pickles, piment frais	2 pièces	12
	Jambon Iberico Bellota	80 gr	18
	Planche de charcuteries Ibériques, jambon Bellota, chorizo, saucisson, lomo, pain à la tomate		18
	Crunchy Roll spicy tuna, Philadelphia, ciboulette, piment d'Espelette, salade de crabe, câpres, échalotes, tomates cerises, mayonnaise wasabi	6 pièces	16
	Cubes de lotte panés au sésame, chutney curry-mangue rubans de carottes, vinaigrette passion		18
	Croque Bikini au jambon Bellota, mozzarella di Bufala, truffes & huile de truffe	4 pièces	16
	Houmous de pois chiches, curcuma, carottes de couleurs glacées, grenade, noisettes torréfiées, coriandre, pain naan		12
	Fromages du moment & chutney sélectionnés par notre Maître Fromager		15



## ENTREES EN PETITES PORTIONS

€

	Les asperges blanches :		
	· à la flamande		16
	· œuf parfait croustillant, crème de morilles		18
	· espadon fumé, sauce vierge (huile d'olive citron, échalote, tomate, olives Taggiasches, persil, pignons de pin)		18
	Burratina, asperges vertes en lamelles, filets d'anchois de Cantabria, pesto d'asperges, amandes grillées		15
	Rouleaux de printemps végétariens, vermicelles de riz, betterave Chioggia crue, betterave rouge en pickles, carottes râpées, pomme verte, coriandre, menthe, sauce cacahuète		14
	Ceviche de dorade sébaste, fruits de la passion, huile de vanille, grenades, coriandre, jus de citron vert, oignons rouges		14
	Tartare de bœuf à la moelle, pain croquant, persillade, shiso pourpre, pousses de moutarde		15



## VIANDES & POISSONS

€

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

	Entrecôte de bœuf, Grass Fed (Argentine)	300gr	38
	Souris d'agneau braisée au vin rouge, (Angleterre) couscous, pruneaux, légumes grillés et marinés, menthe, ail, cœurs d'artichauts frits		28
	Côte de veau fermier grillée (France)	300gr	36
	Ballotine de filet de poulet jaune, (Belgique) chorizo et scampis, purée de patates douces, jus de volaille à l'estragon		26
	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
	Risotto d'asperges blanches, fleurs de courgettes fromage Taleggio, crumble de pain au romarin		24



Plat végétarien



Plat épicé



## SAUCES

Béarnaise  
Poivre vert, crème cognac  
Crème de morilles  
Beurre blanc  
Beurre Maître d'Hôtel  
Sauce vierge



## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes pailles  
Minis légumes de printemps  
Salade de jeunes pousses  
Purée grand-mère  
Poêlée de haricots verts et échalotes  
Tagliatelle beurre et sauge



## DESSERTS

€

	Fromages du moment & chutney sélectionnés par notre Maître Fromager		15
	Riz au lait aux agrumes cannelle et beurre salé		10
	Pavlova aux fraises chantilly citron, coulis de fraise basilic		10
	Pain perdu, pommes caramélisées glace vanille		10
	Moelleux au chocolat glace pistache		10
	Dame blanche revisitée		10
	Choix de glaces & sorbets maison Chocolat Vanille Pistache Citron Fruits rouges	la boule	3
	Café Gourmand riz au lait aux agrumes et cannelle, pain perdu et pommes caramélisées, glace chocolat		12





## 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
	Sardine from Bertrand · fennel and green anise · cumin and currants · beldi lemons from Morocco, turmeric and curry Madras		12
	Gravlax of Label Rouge salmon, lemon zest, Sichuan pepper, fresh cream with dill, Chioggia beet radish		14
	Crispy lamb shoulder confit, quinoa salad, roasted sweet potatoes, pomegranate, feta cheese, basil	4 units	12
	Vietnamese mini burger soy lacquered bacon, braised red cabbage, pickled cucumber, fresh chilli	2 units	12
	Iberico Bellota ham	80 gr	18
	Iberian sausage board, Bellota ham, chorizo, sausage, lomo, tomato bread		18
	Crunchy Roll spicy tuna, Philadelphia, chives, Espelette pepper, crab salad, capers, shallots, cherry tomatoes, wasabi mayonnaise	6 units	16
	Monkfish cubes breaded with sesame, curry-mango chutney, carrot ribbons, passion vinaigrette		18
	Croque Bikini with Bellota ham, mozzarella di Bufala, truffles & truffle oil	4 units	16
	Chickpea hummus, turmeric, glazed carrots, pomegranate, roasted hazelnuts, coriander, naan bread		12
	Our cheese selection & chutney selected by our Master cheese-maker		15



## SMALL PORTION STARTERS

€

	White asparagus : · flemish style	16
	· crispy perfect egg, morel cream	18
	· smoked swordfish with virgin sauce (lemon olive, oil shallots, tomato, taggiasches olives, parsley, pine nuts)	18
	Burratina, sliced green asparagus, Cantabrian anchovy fillets, asparagus pesto, toasted almonds	15
	Vegetarian spring rolls, rice vermicelli, raw chioggia beetroot, pickled red beetroot, grated carrots, green apple, coriander, mint, peanut sauce	14
	Ceviche of redfish, passion fruits, vanilla oil, pomegranate, coriander, lime juice, red onions	14
	Bisque of beef tartar with marrow, crunchy bread, parsley, purple shiso, mustard shoots	15



## MEAT & FISH

€

served with a side dish of your choice.

	Grass Fed entrecote steak (Argentina)	300gr	38
	Red wine braised lamb, prune, couscous, (Uk) grilled and marinated vegetables, mint, garlic, fried artichoke hearts		28
	Grilled farm veal chop (French)	300gr	36
	Ballotine of yellow chicken fillet, (Belgium) chorizo and scampi, sweet potato purée, poultry juice with tarragon		26
	Sole meunière	500-600gr	45
	Salmon filet 'Red Label'	250gr	26
	Lobster roll, toasted brioche bread, Lobster meat, white butter and celery		33
	White asparagus risotto, courgette flowers, Taleggio cheese, rosemary bread crumble		24



Vegetarian



Spicy



## SAUCES

Bearnaise  
Green peppercorn, cognac cream  
Cream of morel mushroom  
White butter  
Herb butter  
Virgin sauce



## SIDE DISHES

French fries  
Mini spring vegetables  
Sprout salad  
Grandmother's mashed potatoes  
Pan-fried green beans and shallots  
Tagliatelle with butter and sage



## DESSERTS

€

	Our cheese selection & chutney selected by our Master cheese-maker	15
	Rice pudding with citrus fruits cinnamin salted caramel	10
	Strawberry Pavlova lemon whipped cream, strawberry basil coulis	10
	"Pain perdu" french toast caramelized apples, vanilla ice cream	10
	Chocolate cake moelleux pistachio ice cream	10
	Revisited ice cream "Dame blanche"	10
	Homemade ice cream & sorbet selection    one scoop	3
	Chocolate	
	Vanilla	
	Pistachio	
	Lemon	
	Red fruits	
	Gourmet coffee	12
	rice pudding with citrus fruits and cinnamin, french toast and caramelized apples, chocolate ice cream	