

A PARTAGER

Sardines Ortiz , servi avec pain et beurre	26
Guacamole , pico de gallo, latina sauce V	18
Caviar d'aubergine fumée , tahini, servi avec pain pitta V	22
Pata negra Cinco jota , servi avec pan con tomate	38

ENTREES

Crudo de sériole	
Caviar, œufs de truite, gel de yuzu, huile d'herbe	42
Tataki de bœuf Charolais	
Sauce vierge, échalotes frites, citron vert, mayonnaise ail noir, salade d'herbes	34
*supplément caviar 25	

Calamars grillés	
Vinaigrette au soja et sésame, gingembre, citron vert et piment	30

PLATS

Hamburger	
Sauce burger, fromage, oignons grillés, tomates, pickels au yuzu	42

Lobster roll	
Mayonnaise au homard, tomate cerise, estragon, pomme paille	45

Poulpe rôti	
Purée de patate douce, feta, grenade, sauce pistache coriandre	45

Poisson du jour	
Purée de fenouil, fenouil grillé, sauce olive verte et tomate séchée, pesto pistache et coriandre	55

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rôties aux épices cajun	10
Salade verte et tomates cerises	10

PIZZAS

Margherita , sauce tomate, mozzarella fior di latte V	30
Fleurs de courgette , tomates cerises, ricotta V	30
Guanciale , sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan	32
Anchois , sauce tomate, olive noire, roquette et pesto	32
Spianata , sauce tomate, courgettes, piment Calabrais	32
Truffe , crème de truffe, fontina, mozzarella fior di latte V	48
Bresaola , ricotta, citron – sans sauce tomate	30
Pizza dégustation	
Truffe, fleur de courgette, anchois, guanciale	40

SALADES

Salade de quinoa	
Grenade, feta, noix de cajou, coriandre, menthe, citron, échalotes frites et vinaigrette au Nuoc Mam V	30

Burrata des Pouilles	
Ananas fermenté, menthe et quinoa frit V	28

Salade de tomates à l'ancienne	
Basilic, oignons rouges, vinaigrette tomate cerise, vinaigre de Xeres V	25

Salade de pastèque	
Concombre, feta, oignons rouges, avocat, pistaches, menthe et olives Taggiasche V	26

SUPPLEMENTS

Poulet	12
Crevette	16
Homard	30

DESSERTS

Sélection de glaces et sorbets de la maison Berthillon, glacier Parisien depuis 1954	15
Demie pastèque à partager	30
Plateau de fruits frais à partager (2 personnes)	48
Tarte aux fruits de saison	16
Tarte aux chocolats, ganache trois chocolats, noisettes caramélisées	16

Plats végétariens **V**

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats:

Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

Origines de la viande : France, Australie, Espagne / Origines du poisson : océan Atlantique, mer Méditerranée

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

CHAMPAGNE

	Verre	Bouteille	Magnum
Billecart-Salmon Brut Réserve NV	29	145	290
Billecart-Salmon Brut Rosé NV	38	190	395
Ruinart Blanc de Blanc		255	525
Dom Pérignon 2013 / 2010		550	1 400

ROSÉ

Figuière « Première », AOP Côtes de Provence 2023	18	80	175
Château Minuty Rosé & Or, AOP Côtes de Provence 2022	21	95	205
Domaines Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2023	24	120	255
Château Minuty « 281 », AOP Côtes de Provence 2022		135	
Garrus, Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence 2021		295	

VIN BLANC

Bellet, Château de Crémat Mademoiselle AOP 2022	20	90	
Chablis, Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2022	26	130	
Chassagne-Montrachet, Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 2020	36	180	

VIN ROUGE

Servis frais

Bellet, Château de Crémat « Les Rosiers » AOP 2021	20	90	
Côte de Nuits, Dom. David Duband 2020	24	110	

Jéroboams (3L)

Billecart-Salmon Brut Réserve	550
Billecart-Salmon Brut Rosé	790
Ruinart Blanc de Blancs	1 850
Dom Pérignon 2010	5 200

TEQUILA CLASE AZUL

Plata	38
Reposado	48
Añejo	250
Ultra	350