





L A B A U H I N I A

VINS BLANCS
WHITE WINES

	 15CL	 75CL
Bordeaux Grave 2022	18	75
Sancerre-Vacheron 2023	25	115
Châteauneuf-Du-Pape-Bertaude 2022	30	135

VINS ROUGES
RED WINES

	 15CL	 75CL
Irancy 2018	20	105
Châteauneuf-Du-Pape 2018	24	115
Margaux 2019	30	135

ROSÉS CHÂTEAU D'ESCLANS*
THE ROSÉS OF CHÂTEAU D'ESCLANS

	 15CL	 75CL	 150CL
Whispering Angel 2023	18	80	140
Château d'Esclans 2022	24	110	200
Garrus 2022	39	195	450

CHAMPAGNES

	 15CL	 75CL
Veuve Clicquot NM, Ponsardin Brut	29	140
Ruinart NM, Blanc de Blanc	49	245
Bollinger NM, Brut Rosé	39	195
Krug, Grande Cuvée	59	750

COCKTAILS

	 10CL
Almond Espresso Martini Vodka, Amaretto, Café <i>Vodka, Amaretto, Coffee</i>	24
Combava Negroni Gin infusé Combava, Vermouth Blanc, Suze <i>Kaffir lime infused Gin, White Vermouth, Suze</i>	24
Lazy Beach Martini Saint Germain, Sirop de Litchi, Fruit de la Passion, Champagne <i>Saint Germain, Lychee Syrup, Passion Fruit, Champagne</i>	24



LES ENTRÉES STARTERS

Foie gras, chutney de saison <i>Foie gras, seasonal chutney</i>	32
Salade thaï, papaye verte, tofu frit, piment doux, sauce mangue & citron vert 🌿 <i>Thai salad, green papaya, fried tofu, sweet chilli, mango & lime sauce</i>	20
Soupe Wonton, raviolis de crevettes, crevettes pochées dans un bouillon cantonais <i>Wonton soup, shrimps dumplings, poached shrimps in cantonese broth</i>	28
Dim Sum, bœuf Black Angus, Har gau crevettes ou légumes (6 pièces) 🌿 <i>Black Angus beef, Har gau shrimp or vegetable Dim Sum (6 pieces)</i>	24
Salade d'épinards & truffe 🌿 <i>Spinach & truffle salad</i>	22
Ceviche de bar, leche de tigre 🐆 <i>Sea bass ceviche, leche de tigre</i>	28
Crispy rice végétarien, champignons & truffe 🌿 <i>Vegetarian crispy rice, mushrooms & truffle</i>	22
Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 🌿 <i>Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts</i>	20

MENU DU JOUR MENU OF THE DAY

58

ENTRÉE STARTER

Chou-fleur rôti, labneh & noisettes
Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts

ou/or

Ceviche de bar, leche de tigre 🐆
Sea bass ceviche, leche de tigre

PLAT MAIN

Plat du jour
Main of the day

Du lundi au vendredi - Hors jours fériés
Uniquement au déjeuner - Hors boissons

*From Monday to Friday - Excluding public holidays
Lunch only - Excluding beverage*



LES PLATS MAINS

CLASSIQUES CLASSICS

Black cod, sauce miso <i>Black cod, miso sauce</i>	45
Bar vapeur, sauce vierge <i>Steamed sea bass, vierge sauce</i>	52
Saumon grillé, sauce gingembre & miel <i>Grilled salmon, ginger & honey sauce</i>	38
Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🌶️ <i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander & red chili</i>	45
Entrecôte de bœuf normande & sauce béarnaise herbacée <i>Beef entrecôte & béarnaise sauce</i>	56
Poulet fermier de « Bresse », sauce aigre-douce <i>« Bresse » poultry, chinese sweet & sour sauce</i>	38

Tous nos classiques sont servis avec la garniture de votre choix
All classic dishes are served with a garnish of your choice

INCONTOURNABLES MUST-HAVES

Salade de homard <i>Lobster salad</i>	58
Salade d'épinards, truffe & tataki de thon <i>Spinach, truffle salad & tuna tataki</i>	32
Curry de légumes 🌱 <i>Vegetable curry</i>	32
Nouilles sautées au homard <i>Stir fried noodles with lobster</i>	58

LES GARNITURES GARNISHES

10

Frites / Purée de pommes de terre
Riz gluant / Riz Basmati
Cocotte de légumes / Cœur de laitue
Légumes Chop suey

*French Fries / Mashed potatoes
Sticky rice / Basmati rice
Vegetables / Lettuce / Vegetables Chop suey*



MENU DÉCOUVERTE

DISCOVERY MENU

88

ENTRÉE

STARTER

Ceviche de bar, leche de tigre 🐯

Sea bass ceviche, leche de tigre

ou/or

Foie gras, chutney de saison

Foie gras, seasonal chutney

ou/or

Salade thaï, papaye verte, tofu frit, piment doux, sauce mangue & citron vert 🌿

Thai salad, green papaya, fried tofu, sweet chilli, mango & lime sauce

PLAT

MAIN

Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🐯

Beef « Crying Tiger », ginger, coriander & red chili

ou/or

Curry de légumes 🌿

Vegetable curry

ou/or

Saumon grillé, sauce gingembre & miel

Grilled salmon, ginger & honey sauce

DESSERT

DESSERT

Choisissez un dessert à la carte

Choose a dessert from the menu

Disponible tous les jours - hors boissons
Available every day - excluding beverage



Plats épicés
Spicy mains



Plats végétariens
Vegetarian mains

*L'ensemble de ces vins sont d'Appellation Côtes de Provence Contrôlée
Tous nos vins contiennent des sulfites

**All of these wines are Appellation Côtes de Provence Contrôlée
All our wines contain sulphites*

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part.
Une carte des allergènes est à votre disposition. Une carte des origines de nos viandes est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris.
Cet établissement n'accepte pas les chèques.

*Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. A list of meat origins is available at your disposal. Net prices in Euros, taxes & service included.
This restaurant does not accept checks.*

