

À PARTAGER, OU PAS...

TO SHARE... OR NOT TO SHARE



SASHIMI DE SÉRIOLE

Agrumes & jalapeño

YELLOWTAIL SASHIMI CITRUS & JALAPEÑO
28

TATAKI DE THON

Cébette thaï et sauce ponzu

TUNA TATAKI, THAÏ CEBETTE AND PONZU SAUCE
28

LE TOURTEAU À TARTINER

Gel citron & émulsion bisque de homard

THE SPREADABLE CRAB LEMON GEL
& LOBSTER BISQUE EMULSION
32

CRISPY RICE & GAMBERO MARINÉES

& sauce épicée

CRISPY RICE & GAMBERO ROSA TARTARE
& SPICY SAUCE
32

L'AUBERGINE AU BARBECUE

Échalote croustillante, jalapeño & houmous

EGGPLANT, CRISPY SHALLOT, JALAPEÑO
& HUMMUS
24

TARTARE DE THON

Chips de riz & pousses de coriandre

TUNA TARTARE RICE CRISPY CHIPS
& CORIANDER SPROUTS
26

CRUDO DE BAR

Huile d'olive, yuzu & sarrasin

SEABASS CRUDO, OLIVE OIL, YUZU & BUCKWHEAT
28

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS

Yuzu, parmesan & truffe d'été

SEABASS CRUDO, YUZU, PARMESAN
& SUMMER TRUFFLE
26



CAVIAR

KRISTAL GOLD SELECTION

Servi avec blinis & garniture à la russe

SERVED WITH BLINIS & RUSSIAN GARNISH

15G

30G

50G

60€

120€

200€



LES PLATS

MAIN COURSE

LE BAR DE LIGNE
Courgette violon grillée, amandes
SEA BASS, GRILLED FIDDLEHEAD
ZUCCHINI, ALMONDS
48

LES LINGUINE LANGOUSTINES
Marinées au citron vert & bisque de homar
LINGUINE LANGOUSTINE, MARINATED
IN LIME & LOBSTER BISQUE
48

LES RAVIOLES DE HOMARD
Ravioles bicolores & bouillon wonton
LOBSTER RAVIOLE
BICOLOR RAVIOLE & WONTON BROTH
48

LA SALADE DE HOMARD
Coeur de laitue, petits légumes et yuzu
LOBSTER SALAD, LETTUCE, SMALL
VEGETABLES & YUZU
62

LE MAIGRE GRILLÉ
cuit à la feuille de bananier
& urap sayur au coco torréfié
LEAN FISH GRILLED, BAKED IN A
BANANA LEAF & COCONUT URAP SAYUR
42

LE LOBSTER ROLL
Coeur de laitue ou frites maison
LOBSTER ROLL,
LETTUCE HEART OR HOMEMADE
FRENCH FRIES
62

LE ROUGET
Épinards, olives Taggiasche,
câpres & sauce bouillabaisse
RED MULLET, SPINACH, TAGGIASCHE
OLIVES, CAPERS & BOUILLABAISSE
SAUCE
42

LA VOLAILLE
Pressé de cuisse grillé et laqué
GLAZED POULTRY, PRESSED POULTRY
GRILLED & GLAZED LEG
42

LE CURRY DE LÉGUMES
Condiment citron & coriandre
VEGETABLE CURRY, LEMON JELLY &
CORIANDER
34

L'ENTRECÔTE DE BŒUF
Purée & béarnaise herbacée
BEEF ENTRECOTE,
MASHED POTATOE & HERBACEOUS
BEARNAISE
ABERDEEN 54
WAGYU 140

LES GARNITURES

GARNISHES

10

PURÉE DE POMMES DE TERRE
RIZ CROUSTILLANT - FRITES
COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISON
COEUR DE LAITUE

MASHED POTATOES
CRISPY RICE - FRENCH FRIES
SEASONAL VEGETABLES CASSEROLE
GREEN SALAD

LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
EN CAS D'ALLERGIE, D'INTOLÉRANCE OU RÉGIME ALIMENTAIRE, NOUS VOUS PROPOSONS DE CONSULTER NOTRE CARTE DES ALLERGÈNES.
ORIGINE AGNEAU ET VOLAILLE : FRANCE - ORIGINE DU BŒUF : IRLANDE / JAPON - ORIGINE HOMARD : FRANCE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS.
CET ÉTABLISSEMENT N'ACCÈPTE 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.
LAMB AND POULTRY ORIGIN: FRANCE - BEEF ORIGIN: IRELAND / JAPAN - LOBSTER ORIGIN: FRANCE - NET PRICES IN EUROS, TAXES & SERVICE INCLUDED.
THIS RESTAURANT DOES NOT ACCEPT CHECKS.

BUSINESS

LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS
UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

FROM MONDAY TO FRIDAY
EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS
FOR LUNCH ONLY

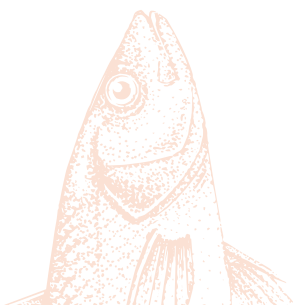
CRUDO DE BAR
Huile d'olive, yuzu & sarrasin
SEABASS CRUDO, OLIVE OIL,
YUZU & BUCKWHEAT

&

TATAKI DE THON
Cébette thaï & sauce ponzu
TUNA TATAKI THAÏ
CEBETTE & PONZU SAUCE

LE POISSON DU JOUR
FISH OF THE DAY

68



LA PÊCHE

THE FISHING

Selon l'arrivage du jour
ACCORDING TO THE ARRIVAL OF THE DAY

