

MENU

PLANCHES A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	29€
<i>Charcuteries artisanales Françaises</i>	
PLANCHE DE FROMAGES.....	29€
<i>Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre</i>	
PLANCHE MIXTE.....	29€
<i>Fromages, charcuteries</i>	
IBERICO DE BELLOTA	15€
<i>100% AOP Jabugo</i>	

PETIT PLAISIR

CAVIAR PETROSSIAN 30G	90€
<i>Et sa coupe de Champagne Piconnet (2 coupes de Champagne 100€)</i>	

PLATS Dès 18 heures

VEAU FUMÉ FAÇON VITELLO TONATO.....	12€
<i>Veau fumé maison, tarama maison, ail noir, capres à queues</i>	
CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES.....	13€
<i>Jus d'agrumes, Feuille de shizo, orange sanguine, pickles de radis daikon</i>	
BURRATA DI BUFFALA	14€
<i>Roquette, pesto, noisette</i>	
SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES.....	9€
CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Jambon truffé, cheddar</i>	
CARPACCIO DE BŒUF FAÇON TATAKI.....	14€
<i>Filet de bœuf, marinade asiatique</i>	
NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS	24€
<i>Bife Ancho d'Uruguay, jus de viande réduit</i>	
LÉGUMES RÔTIS	9€
POMMES DE TERRE GRENAILLES.....	7€

DESSERTS Dès 18 heures

FONDANT AU CHOCOLAT.....	10€
<i>Glace tonka</i>	
CREME BRULÉE.....	11€
<i>Vanille bleu d'iran</i>	



Prix net en euros et service compris.
Viande origine France et Uruguay

MENU

PLATTERS TO SHARE All day long

CHARCUTERIE PLATTER.....	29€
<i>French artisanal charcuterie</i>	
CHEESES PLATTER.....	29€
<i>Artisanal cheeses from the Fromagerie du Louvre</i>	
MIXTED PLATTER.....	29€
<i>Cheeses, charcuteries</i>	
IBERICO DE BELLOTA	15€
<i>100% AOP Jabugo</i>	

GULTY PLEASURE All day long

CAVIAR PETROSSIAN 30G	90€
<i>1 glass of Champagne Piconnet (2 Champagne glasses - 100€)</i>	

PLATS From 6 p.m

SMOKED VEAL VITELLO TONATO.....	12€
<i>Homemade smoked veal, homemade tarama</i>	
SCALLOPS CEVICHE.....	13€
<i>Agrums juice, shizo leave, blood orange, daikon radish in pickles</i>	
BURRATA DI BUFFALA	14€
<i>Arugula, pesto, hazelnut</i>	
FENNEL AND CITRUS SALAD.....	9€
CROQUE JEUNE HOMME.....	14€
<i>Truffled ham, cheddar</i>	
BEEF CARPACCIO TATAKI STYLE.....	14€
<i>Beef tenderloin, Asian marinade</i>	
BONELESS RIB EYE BLACK ANGUS	24€
<i>Uruguayan Bife Ancho, reduce meat juice</i>	
ROASTED VEGETABLE.....	9€
GRILLED BABY POTATOES AND HERBS.....	7€

DESSERTS From 6 p.m

CHOCOLATE LAVA CAKE.....	10€
<i>Tonka bean ice cream</i>	
CREME BRULÉE.....	11€
<i>Blue Vanilla</i>	



All tax included. Tips not included.
Beef origin France / Uruguay