



RESTAURANT

GRIGNOTAGES

À PARTAGER OU PAS...

Houmous de pois chiches à la graine de tournesol et zaatar 9 €
Chickpea hummus with sunflower seeds and za'atar

Burrata crémeuse et foccacia tiède 12 €
Creamy burrata and warm focaccia

Croque Monsieur truffé au jambon blanc de la maison Lesage 14 €
Truffled croque-monsieur with Lesage house-cured white ham

ENTRÉES

Oeuf bio parfait, salade de petits pois au basilic, fleurette au citron et croûtons dorés 13 €
Perfect organic egg, pea salad with basil, lemon cream and golden croutons

Tartare de boeuf à l'oignon doux, câpres croustillants et salade d'herbes 15 €
Beef tartare with sweet onion, crispy capers and herb salad

Fricassée d'escargots de Comines au vadouvan 16 €
Comines snail fricassée with vadouvan spice mix

Asperges blanches fondantes, fleurs du potager et vinaigrette à l'ail noir 15 €
Tender white asparagus, garden flowers and black garlic vinaigrette

Asperges vertes, sauce hollandaise et caviar de hareng 15 €
Green asparagus, hollandaise sauce and herring caviar

MENÙ MOMENT

DEUX SERVICES, TWO COURSES 29 €

TROIS SERVICES, THREE COURSES 37 €

Merci de demander à notre chef de rang le menu de la semaine
Please ask our head waiter for the menu of the week

Entrée

Plat ou Grillade au choix (supplément de 5€)
Main Course or Grilled Dish of Your Choice (supplement of €5)

Dessert

PLATS

TERRE MEAT

Blanquette de paleron de veau confit, petits légumes et riz pilaf 28 €
Veal chuck blanquette with confit, baby vegetables and pilaf rice

Tartare de boeuf au couteau, condiment à l'oignon doux, frites fraîches 29 €
Hand-chopped beef tartare, sweet onion condiment, fresh chips

Filet de volaille jaune aux morilles, asperges blanches rôties 31 €
Yellow chicken fillet with morel mushrooms, roasted white asparagus

Ris de veau grillé, légumes d'une ratatouille à la provençale 37 €
Grilled Veal Sweetbreads, Provençal Ratatouille Vegetables

MER SEA

Filet de maigre grillé, printanière de légumes à l'olive de Kalamata 28 €
Grilled meagre fillet, spring vegetables with Kalamata olives

Salade de croquettes de crevettes grises au piment d'Espelette 27 €
Salad with grey shrimp croquettes and Espelette pepper

Encornets grillés et linguines en bolognaise de chorizo, oignon confit et basilic 31 €
Grilled squid and linguine with chorizo bolognese, caramelised onion and basil

VÉGÉTAL VEGETARIAN

Burrata crémeuse, asperges vertes et blanches en salade au vinaigre balsamique 29 €
Creamy burrata, green and white asparagus salad with balsamic vinegar

Vol au vent de poireaux, confit d'oignons doux et coulis de morilles, 28 €
salade d'herbes fraîches à la noisette
Leek vol-au-vent, sweet onion confit and morel coulis, fresh herb salad with hazelnuts

À PARTAGER TO SHARE

Côte de boeuf persillée sélection de la maison Lesage, 96 €/2 couverts
frites fraîches et salade verte, jus de veau
House selection parsley-cruste rib of beef, 96€/for two
fresh chips and green salad, veal gravy

GRILLADES

Onglet de bœuf et sauce au poivre, pomme paille et sucrine croquante 30€
Beef Hanger Steak with Pepper Sauce, Shoestring Potatoes and Crisp Little Gem Lettuce

Côtelettes d'agneau au zaatar, taboulé au citron vert et carottes au cumin 31€
Lamb Chops with Zaatar, Lime Tabbouleh and Cumin Carrots

Filet de sébaste à la tomate confite, salade fraîcheur et légumes de saison 28€
Redfish Fillet with Confit Tomato, Fresh Seasonal Salad and Seasonal Vegetables

Ces plats peuvent être inclus dans la formule Menu Moment avec un supplément de 5€
These dishes may be included in the Menu Moment formula with a supplement of €5

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 5€

Frites et sauce au choix - Mousseline de pommes de terre au beurre noisette -

Légumes de saison - Salade verte - Riz pilaf - Poêlée de linguine -

Asperges vertes à l'estragon (+2€)

Mayonnaise nature, épicée ou à la truffe 1€

French Fries and Sauce of Your Choice - Mashed Potatoes with Brown Butter -

Seasonal Vegetables - Green Salad - Pilaf Rice - Pan-Fried Linguine -

Green Asparagus with Tarragon (+€2)

Classic, Spicy or Truffle Mayonnaise €1

DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la maison Philippe Olivier 16 €
Platter of mature cheeses from Philippe Olivier

Comme un Affogato à la Vodka Belvedere Café 9 €
Like a Affogato with Belvedere Vodka Coffee

Tartelette aux fraises fraîches, verveine et vanille de Madagascar 13 €
Fresh strawberry tartlet with verbena and Madagascan vanilla

Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75%, crème anglaise vanille agrume 13 €
Molten chocolate cake Sao Palme 75%, vanilla and citrus custard sauce

Coupe glacée aux fruits de saison 13 €
Ice cream sundae with seasonal fruits

Café ou thé gourmand 13 €
Gourmet coffee or tea

Tiramisu café à partager 20 €
Coffee tiramisu to share

Enjoy the View

