

LUNDI A VENDREDI : 12H00-14H30 ET 19H00-22H30  
SAMEDI ET DIMANCHE : 12H00-15H00 ET 19H00-22H30  
MONDAY TO FRIDAY: 12:00-14:30 AND 19:00-22:30  
SATURDAY AND SUNDAY: 12:00-15:00 AND 19:00-22:30

## LES ENTRÉES STARTERS

Tarama blanc, citron et poutargue <i>White tarama, lemon and botarga</i>	16
Salade chou-fleur rôti, sésame, grenade, citron et coriandre <i>Roasted cauliflower salad, sesame, pomegranate, lemon and coriander</i>	18
Foie gras de canard, poire pochée et gingembre <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, poached pear and ginger</i>	24
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Burrata crémeuse des Pouilles, tartare de tomates, huile d'olive vierge herbacée <i>Creamy Burrata from Puglia, tomato tartare and herbal virgin oil</i>	21
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrus cream</i>	25
Salade Raspail, crudités, coriandre fraîche, sauce onctueuse et homard bleu de la côte d'Opale demi ou entier <i>Fresh salad, vegetables, fresh coriander, lemon dressing and half or full lobster</i>	38/59
Palourdes cuisinées minute à la persillade <i>Clams "a la plancha" with parsley</i>	20
Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé <i>6 Burgundy snails, parsley butter</i>	18
3 huîtres fumées, crème épaisse au vinaigre de Kombu <i>3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar</i>	19
Tartare de bar , pressé de citron Calamansi <i>Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing</i>	27
Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère <i>Oscietra caviar 30g, toasts and light cream</i>	108

## LES PLATS MAIN DISHES

Tataki de thon aux parfums d'Asie <i>Tuna tataki, spicy Asian flavours</i>	29
Sole meunière, câpres et fines herbes <i>Meunière sole, capers and fresh herbs</i>	56
Lotte de petits bateaux cuisinée en cocotte et coquillages, gnocchi de pommes de terre <i>Monkfish and shellfish casserole, gnocchi</i>	35
Dos de cabillaud, poireau et cèleri étuvés, beurre citronné <i>Codfish, slow cooked celery and leeks, lemon butter</i>	33
Homard Bleu de la Côte d'Opale, entier rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted Blue lobster from France, cooking juice, French fries</i>	59
Linguine alle Vongole, palourdes persil et vin blanc <i>Linguine alle Vongole, white wine and parsley clams</i>	28
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetable couscous flavoured with berber spices</i>	22
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	21
Steak tartare dans la bavette et ses condiments <i>Traditional beef tartare and condiments</i>	22
Carpaccio de boeuf printannier, roquette, artichauts, Peccorino et tomates confites <i>Beef carpaccio, rucola, artichokes, Peccorino cheese and preserved tomatoes</i>	28
Suprême de poulet fermier rôti, pleurotes, pommes purée, jus aux noix <i>Roasted free range chicken, oyster mushroom, mashed potatoes, roast juice with walnut</i>	33
Bavette de boeuf persillée, grillée, oignons confits et pommes frites <i>Grilled flank steak, confits onions and french fries</i>	34
Canon d'agneau rôti au thym, légumes de saison, jus relevé façon Saint Germain <i>Roasted thyme lamb filet, seasonal vegetables, Saint Germain jus</i>	44
Côte de veau rôtie aux champignons <i>Roasted veal rib, mushroom fricassée</i>	48

### Supplément garnitures 7

Salade verte, fricassée de légumes de saison, purée de pommes de terre, pommes frites, haricots verts au persil plat

### *Side dishes:*

*Green salad, stir fry of vegetables, mashed potatoes, French fries, string beans and parsley*

## LES FROMAGES *CHEESES*

Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	16
---	----

## LES DESSERTS *DESSERTS*

Paris-Brest au praliné, noisettes et amandes <i>Traditional Paris-Brest, pralin, hazelnut &amp; almond</i>	14
Entremet chocolat & vanille <i>Chocolate and vanilla mousse</i>	14
La Starlette, mélange de fruits rouge, crumble et fromage blanc citron vert <i>Red berries, crumble and yoghurt with lime</i>	13
Tarte Bourdaloue aux poires, crème amande et Tonka <i>Bourdaloue pear tart, almond and Tonka cream</i>	12
Fraises et Framboises, chantilly <i>Strawberries and raspberries, chantilly cream</i>	22
Café très gourmand <i>Coffee and selection of puddings</i>	16