

SEIIS

HIVER...

PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

LE SAMEDI DE 12H30 À 14H30
ON SATURDAY FROM 12.30 PM TO 2.30 PM

A PARTAGER

Planche de charcuterie artisanale <i>Cold cuts selection to share</i>	25 €
Croquetas au jambon ibérique (6 pièces) <i>Croquetas with iberian ham (6 pieces)</i>	21 €
Gambas croustillantes, sauce chili (8 pièces) <i>Crispy king prawns with chili sauce (8 pieces)</i>	30 €

CHAMPAGNE BRUT	15CL
Philipponnat Grand Blanc, 2008	31€
Bollinger Spéciale Cuvée	29€
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ	
Billecart Salmon	32€
Deutz Rosé	28€
VINS BLANCS	
Sancerre - Le Grand Chemarin - Pascal Jolivet, 2016	20€
Meursault - Narvaux - Vincent Girardin, 2015	32€
Pouilly - Fuissé - Tête de Cuivée - Château de Fuissé, 2017	18€
Condrieu - Chanson - Stéphane Montez, 2016	25€
Bandol - Domaine Tempier, 2018	18€
VINS ROUGES	
Fronsac - Château Les Trois Croix, 2015	18€
Pauillac - Pauillac de Château Latour, 2014	35€
Volnay - Vieilles Vignes - Vincent Girardin, 2014	25€
Mercrey 1er Cru Clos du Roy Monopole - Faiveley, 2017	22€
Vacqueyras - Vieilles Vignes - Tardieu Laurent, 2017	18€
VINS ROSÉS	
Côtes de Provence - Château Barbeyrolles, 2018	16€

POUR COMMENCER

BURRATA , poireaux-crayon & cazette, vinaigrette jus de truffe <i>BURRATA, baby leeks & hazelnuts, truffled dressing</i>	28
CAESAR SALADE , au poulet / homard <i>CAESAR SALAD, chicken / lobster</i>	34 / 65
POUSSES D'ÉPINARD , gambas au thym, avocat & fenouil <i>BABY SPINACH LEAVES, grill shrimps with thyme, avocado & fennel</i>	36
BAR , en carpaccio, à l'huile d'olive Olio Novaro & citron caviar <i>SEA BASS, carpaccio with Olio Novaro olive oil & caviar lemon</i>	35
TOURTEAU , sa chair, voile de fleurs, tomates cerises, sauce Cardinal épicée <i>CRAB, the meat, flowers veil, cherry tomatoes, Cardinal sauce lightly spiced</i>	39

ENSUITE

€

LOUP GRILLÉ , pignons de pin, citron confit & légumes de nos jardins <i>GRILLED BASS, pine nuts, preserved lemon & vegetables from our garden</i>	58
FISH & CHIPS , à ma façon <i>FISH & CHIPS, by my way</i>	30
FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE , asperges vertes, petit épeautre, jus aux olives & sarriette <i>FREE-RANGE CHICKEN FILLET, green asparagus, spelt, olive & summer savory gravy</i>	49
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE , beurre noisette aux câpres & Belle de Fontenay en purée <i>MILANAISE STYLE VEAL ESCALOPE, nut brown butter with capers & mashed potatoes</i>	42
TARTARE DE BOEUF , au couteau dans le filet <i>BEEF TARTARE, cut from the prime filet</i>	39
FILET DE BOEUF SIMMENTAL , pommes grenailles & pimientos de padrón au sautoir <i>SIMMENTAL BEEF FILLET, potatoes & roasted pimientos de padron</i>	59
CROQUE-MONSIEUR , au Comté & jambon blanc fumé <i>"CROQUE-MONSIEUR" with Comté cheese & smoked cooked ham</i>	30
LES PENNE , tomates cerises & basilic <i>PENNE, cherry tomatoes & basil</i>	28

LES DESSERTS

€

Le chariot de desserts de Jimmy Mornet <i>Desserts from the trolley</i>	17
Assortiment de glaces & sorbets d'Emmanuel Ryon, « Une Glace à Paris » <i>Ice Cream & sorbet assortment from Emmanuel Ryon, 'Une glace à Paris'</i>	15
Assiette de fruits exotiques <i>Assortment of exotic fruits</i>	25
Café gourmand <i>Coffee served with a selection of small pastries</i>	20

LES GARNITURES 6 €

Haricots verts en persillade <i>French beans</i>
Riz basmati <i>Basmati rice</i>
Frites <i>French Fries</i>
Pomme Purée <i>Mashed potatoes</i>
Pousses d'épinards <i>Baby spinach leaves</i>

Carte élaborée par Jean-François Rouquette. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies dans nos restaurants proviennent de France & E.U. Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros - taxes & service compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'enceinte de l'établissement.

Menu created by Jean-François Rouquette in accordance with the arrangement of the decree n° 2002-1465 date from december the 17th 2002, the bovine meat served in our restaurants come from france, e.u., Japan & Australia our dishes are "homemade" and are on site from gross products. Net prices in euro-tax & service included. Please be advised that cheques are not accepted for payment. For the comfort of our guests, the electronic cigarette is strictly forbidden in the hotel.