





Composé de deux espaces,
une salle au rez-de-chaussée avec son grand bar en marbre
et une mezzanine à l'étage pour un repas plus intimiste,
notre restaurant est ouvert du lundi au samedi.

Service tardif

Notre équipe vous accueille
du lundi au mercredi de 17:00 à 01:00
et du jeudi au samedi de 17:00 à 02:00.

pour commencer

Brie truffé • demi, 500 gr 26 € - quart, 250 gr 13 €
Brie with truffle

Assiette de jambon blanc truffé • 15 €
Truffle ham plate

Gravlax de bœuf • 15 €
mousse de betterave, oranges rôties et pickles
Beef gravlax, beetroot foam, roasted orange and pickles

Sauté d'encornets • 14 €
à la sauce tomate épicée
Sauted squid, spicy tomato sauce

Ceviche de crevettes • 15 €
leche de tigre
Shrimps ceviche, leche de tigre

Salade potimarron rôti • petite 11 € - grande 16 €
fêta, crumble parmesan noisettes
Salad, roasted pumpkin, feta cheese and hazelnut crumble

Big burrata • 16 €
coulis de tomate épicé, olives noires
Big burrata, spicy tomato sauce

Empanadas à la mozzarella • 9 €
salsa verde
Empanadas with mozzarella cheese

Gyozas végétariens • 8 €
Vegetarian gyoza

pour suivre

Echine de porc • 22 €

sauce maïs, moutarde violette, légumes poêlés
Pork loin, corn and purple mustard dressing with sauted vegetables

Filet de bœuf « Fleur de bœuf » 250 gr • 38 €

bœuf origine france, salsa verde, frites de polenta
Beef filet, salsa verde, fried polenta

Souris d'agneau cuisson basse température • 30 €

purée de pommes de terre à l'huile de truffe
Lamb shank, mash potatoes with truffle oil

Poulpe grillé • 26 €

purée de maïs, haricots noirs et riz croustillant
Grilled octopus, mashed corn, black bean and crispy rice

Thon en croûte d'herbes • 28 €

purée de chou-fleur à la fève de tonka
Herb crusted tuna, mashed cauliflower with tonka bean

Rigatoni à la crème truffée • 22 €

et burrata
Rigatoni with truffle cream, burrata

Risotto au parmesan • 20 €

légumes de saison
Parmesan cheese risotto with vegetables

nos belles viandes à partager

*Servies avec pommes de terre grenaille
et salade verte*

Served with potatoes and salad

Côte de bœuf Holstein • 95 €/kg

Beef prime rib

Ribs de porc • 70 €

Pork ribs

en plus

Pommes de terre grenaille • 5 €

French fries

Légumes de saison • 5 €

Seasonal vegetables

Salade verte • 5 €

Green salad

Purée de pommes de terre • 8 €

à l'huile de truffe
Mash potatoes with truffle oil

à partager

Planche gourmande (min 4 pers.) • 7 €/pers.
Gourmet board (4 people minimum)

Big mousse au chocolat (2 pers.) • 18 €
Big chocolate mousse (2 people)

pour finir en beauté

Brie truffé • 8 €

Demi S^t Marcellin • 7 €

Éclair au citron Yuzu • 10 €
Lemon « éclair »

Brioche perdue • 9 €
French toast

Moelleux chocolat • 9 €
crème anglaise à la fève de tonka
Chocolate cake with tonka bean custard

Café gourmand • 10 €
Gourmet coffee

Expresso martini gourmand • 14 €
Gourmet greygoose expresso martini

digestifs

Expresso Martini • 12 €

Coupe de Champagne Mumm • 10 €

Get 27, Get 31 • 8 €

Limoncello • 8 €

Baileys • 8 €

Amaretto • 10 €

Chartreuse jaune • 12 €

Chartreuse 9^{ème} Centenaire • 18 €