





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 28 € - quart, 250 gr 14 €
Truffle Brie cheese

Big burrata, pesto rosso • 16 €
Big burrata, pesto rosso

Assiette de jambon blanc truffé • 15 €
Truffle ham plate

Houmous de pois chiches et fêta, poivrons grillés • 15 €
Feta cheese, hummus and grilled red pepper

Tequenos • 10 €
bouchées croustillantes au fromage
Crispy cheese bites

Gaufre salée, légumes et burrata • 15 €
Salted waffle, vegetables and burrata

Gravlax de saumon • 17 €
mousse mascarpone au wasabi
Salmon gravlax with a wasabi and mascarpone mousse

Ceviche de crevettes au lait de coco • 16 €
Shrimps ceviche with coconut milk

Salade, mélange de crudités • petite 12 € - grande 16 €
tempura de crevettes
Salad, mixed raw vegetables, shrimps tempura

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

pour suivre

Suprême de volaille • 25 €
crème de petits pois à la menthe, poêlée de courgettes et pommes de terre
Chicken supreme, peas and mint cream, sautéed zucchinis and potatoes

Tartare de bœuf à l'italienne • 25 €
pommes de terre grenaille
Italian beef tartar, baby potatoes

Pavé de veau • 30 €
sauce crémeuse à l'ail noir, purée de pommes de terre et shiitake
Veal steak, creamy black garlic sauce, mashed potatoes and shiitake mushrooms

Poulpe grillé • 26 €
sauce coco, patate douce rôtie
Grilled octopus, coconut cream and roasted sweet potato

Saumon teriyaki • 28 €
riz noir, fèves et shiitake
Salmon teriyaki, black rice, beans and shiitake mushrooms

Pipe rigate, pesto rosso • 22 €
chiffonnade de jambon de parme
Pipe rigate pasta, pesto rosso, raw ham

Poêlée de légumes • 21 €
gyozas végétariens et crème à l'ail noir
Sautéed vegetables, vegetarian gyozas and black garlic cream

en plus

Pommes de terre grenaille • 5 €
Baby potatoes

Salade verte • 5 €
Green salad

Légumes de saison • 5 €
Seasonal vegetables

Purée de pommes de terre • 5 €
Mashed potatoes

à partager

Planche gourmande de desserts • 7 €/pers.

Big plate of sweets to share

Big île flottante • 18 €

Slow baked meringue, with vanilla cream

pour finir en beauté

Brie truffé • 9 €

Comté affiné 18 mois • 9 €

Sablé, crème chocolat blanc • 10 €

et fruits rouges

Shortbread, white chocolate cream and red berry fruits

Brioche perdue • 9 €

French toast

Vacherin glacé minute • 9 €

noix de coco, ananas

Meringue with ice cream (coconut, pineapple)

Forêt noire • 10 €

Black forest cake

Sorbet citron basilic et shot de vodka • 10 €

Lemon and basil sorbet with vodka

Café gourmand • 10 €

Few small pieces of desserts served with a coffee

Greygoose Espresso martini gourmand • 15 €

*Few small pieces of desserts served
with a Greygoose espresso martinii*

digestifs

Expresso Martini • 12 €

Coupe de Champagne Mumm • 10 €

Get 27, Get 31 • 8 €

Limoncello • 8 €

Baileys • 8 €

Amaretto • 10 €

Chartreuse jaune • 12 €

Chartreuse verte • 12 €