



carte food



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*  
jusqu'à 23h30

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.

*à partager*

Tacos au porc effiloché • 14 €  
*Pulled pork tacos*

Gaufre salée, gravlax de saumon, crème aux herbes • 15 €  
*Salted waffle, salmon gravlax, mixed herbs cream*

Croque-monsieur, jambon truffé, mozzarella • 15 €  
*Truffle ham "croque-monsieur"*

Brie truffé • demi, 500 gr 28 € - quart, 250 gr 14 €  
*Truffle Brie cheese*

*entrées*

Œuf Kaïa, crème manioc patate douce • 15 € - Option végétarienne • 12 €  
noisettes, Lardo di Colonnata  
*Kaïa egg, cassava and sweet potato cream, hazelnut, Lardo di Colonnata*

Tartare de poisson blanc à l'asiatique • 16 €  
*Asian style white fish tartar*

Tataki de bœuf, choux et pommes granny • 15 €  
*Beef tataki, cabbage and apple*



# viandes et poissons à partager

Côte de bœuf Holstein • 95 €/kg  
*Beef prime rib*

Poisson entier selon arrivage • prix au kg  
*Whole fish of the day*

## viandes

Suprême de volaille • 26 €  
jus corsé au cacao, pommes de terre grenaille,  
légumes de saison  
*Chicken suprême, strong juice, baby potatoes,  
seasonal vegetables*

Filet de bœuf 250 gr • 40 €  
pressé de pommes de terre, sauce bordelaise  
*Beef tenderloin, pressed potatoes*

Échine de porc aux agrumes • 25 €  
polenta crémeuse aux herbes  
*Pork loin with citrus, creamy polenta with herbs*

## poissons

Saumon • 28 €  
émulsion yuzu, risotto  
*Salmon, yuzu emulsion, risotto*

St Jacques • 30 €  
purée de betterave, légumes de saison  
*Scallops, mashed beetroot, seasonal vegetables*

## pâtes & végétarien

Coquillettes, crème et jambon truffé, comté • 24 €  
*Pasta with truffle ham and comté cheese*

Pain bao aux légumes, salade et crudités • 20 €  
*Bao bread with vegetables, green salad and raw vegetables*

## en plus

Pommes de terre grenaille • 5 €  
*Baby potatoes*

Légumes de saison • 5 €  
*Seasonal vegetables*

Salade verte • 5 €  
*Green salad*

Risotto • 5 €  
*Risotto*



## à partager

Planche gourmande de desserts • 8 €/pers.

*Big plate of sweets to share*

Big mousse au chocolat • 20 €

*Big chocolate mousse*

## pour finir en beauté

Brie truffé • 9 €

*Truffle Brie cheese*

Gaufre feuilletée • 9 €

chocolat, pop-corn

*Puff waffle, chocolate, pop-corn*

Tiramisu pistache • 9 €

coulis de fruits rouges

*Pistachio tiramisu, red fruit coulis*

Crumble aux pommes • 9 €

glace aux pralines roses

*Apple crumble, pink praline ice cream*

Café ou thé gourmand • 10 €

*Few small pieces of desserts served with a coffee*

## douceurs digestives

Greygoose Espresso Martini gourmand • 15 €

Sorbet citron et Vodka (4 cL) • 10 €

Sorbet café et Bailey's (4 cL) • 10 €

Sorbet pêche et Gin (4 cL) • 10 €

Sorbet orange et Patron XO café (4 cL) • 15 €