



Scan me and get
our menus
in your language

105, RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ 75008 PARIS
+33 9 66 82 41 08

FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 45.00€

Entrée + Plat + Dessert 55.00€

LES VINS

■ Hanami, Vin de France 2020, Vins Vivants Calvez BOBINET	14cl 9,00 €
■ Côtes du Rhône, le temps est venu 2020 Stéphane Ogier	9,00 €
■ Morgon vieilles vignes 2020, le chemin des marronniers Borie manoux	9,00 €
■ Mas Neuf, l'incompris 2019 Maison Cazes	9,00 €
■ Poil de Lièvre, Vin de France 2021, Vins Vivants Calvez BOBINET	9,00 €
■ Pouilly Fumé 2020 De Ladoucette	10,00 €
■ Chablis 2019 Eleonore Moreau	10,00 €
■ Côtes de Provence Sainte-Victoire 2021 Le Pas du Moine, Château Gassier	8,00 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.



ENTRÉES

Ceviche, avocat, piment 17.00€

agrumes, mangue, coriandre

Burratina, basilic, olives Kalamata et roquette 17,00 €

Asperges vertes rôties, lomo 17,00 €

cebettes et jus réduit

Langoustines rôties, aubergine façon risotto, petits pois 22,00 €

(5€ supplément menu)

SALADES

Détox (entrée 17.00€, plat 30.00€) 17.00€

sucrine, quinoa, avocat, chou chinois, grenade, ciboulette, pomme granny, citron
noisettes

Salade de crabe (entrée 17.00€, plat 30.00€) 17,00 €

avocat, noisettes et sucrine, vinaigrette citron confit

Salade César (plat 30.00€) 30,00 €

romaine, anchois marinés, parmesan, poulet

PLATS

VIANDES

Tartare de boeuf au couteau 32.00€

à l'huile d'olive et caprons, frites maison
viande européenne

Le tigre qui pleure (supplément menu 5€) 36.00€

onglet de boeuf mariné grillé, légumes et riz parfumé, cacahuètes
viande européenne

Quasi de veau, risotto d'artichauts 32,00 €

caprons, roquette, basilic et citron confit
viande européenne

Suprême de volaille jaune, écrasé de pomme de terre 39,00 €

sauce aux morilles et vin jaune (supplément menu 8€)
viande européenne

Nos viandes sont fournies par la boucherie Nivernaise

POISSONS

Thon rouge mi-cuit, 32.00€

aubergine et tomate à la citronnelle

Cabillaud rôti et légumes barigoule 32,00 €

carottes, artichauts, fenouil, petits pois, haricots verts, herbes, oignons rouges

Risotto de légumes, émulsion thym citron (végétarien) 30,00 €

petits pois, brocolis, artichauts, choux fleur cru

DESSERTS

Assiette de tomme de Savoie 15,00 €

Café ou thé gourmand 16.00€

Salade de fruits frais et financier 15.00€

ananas, kiwi, grenade, framboises, mangue, agrumes

Mousse au chocolat de Tanzanie 15.00€

crème de pistache torréfiée, éclats de chocolat blanc

Tarte tatin au romarin, crème d'Isigny 15.00€

Délice d'enfance, choux maison, glace vanille 15,00 €

caramel beurre salé et amandes craquantes

Pavlova aux fruits rouges, coulis mangue passion 15,00 €

Sélection de glace et sorbet (3 boules) 14.00€

citron, fraise, framboise, mangue, noix de coco
vanille, chocolat, caramel beurre salé, café

Prix nets en euros, taxes et service compris.