



## ENTRÉES

OEUFS MAYO TRUFFE NOIRE 16  
*Deviled Eggs, creamy mayonnaise and black truffle*

COEUR DE SAUMON CRÈME BLINIS 22  
*Salmon heart, Blinis*

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, OEUF 14  
*Sautéed mushrooms, meat juice, egg yolk*

STRACCIATELLA TRUFFE D'ÉTÉ 18  
*Stracciatella, truffle*

PAIN BRIOCHÉ AVOCAT THON 18  
*Avocado and tuna, brioche*

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE 22  
*Iberic Ham plate*

CALAMARS SPICY MAYO 15  
*Spicy mayo Calamari*



## PLATS

THON SNACKÉ, SAUCE VIERGE AUX AGRUMES 28  
*Tuna Steak with Citrusy Virgin Sauce*

SOLE MEUNIÈRE 52  
*Sole Meunière*

CHATEAUBRIAND SAUCE AU POIVRE 34  
*Chateaubriand with pepper flambé Touch*

PAILLARD DE POULET CRÈME DE CITRON 27  
*Thin chicken, Lemon cream*

RIGATONI AUX MORILLES 26  
*Rigatoni, Morel Mushrooms*

## A PARTAGER

CÔTE DE BOEUF POUR 2 À PARTAGER 140  
*Ribeye Steak for 2*

## ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE, FRITES ALLUMETTES, PURÉE DE POMMES DE TERRE,  
LÉGUMES VERTS MINUTE, RIZ PILAF

*Butter Lettuce, Shoestring Potatoes, Mashed Potatoes, Green Veggies, and Pilaf Rice*



## DESSERTS

PROFITEROLES, SAUCE CHOCOLAT 14  
*Profiteroles, Chocolate sauce*

FLAN JEFFREY CAGNES 14  
*Custard by Jeffrey Cagnes*

TARTE CITRON YUZU 14  
*Lemon tart, Yuzu*

MILLES FEUILLES 14  
*Milles feuilles*

SALADE DE FRUITS DE SAISON 14  
*Seasonal Fruit Salad*