

ENTRÉES

<i>Calamari fritti et sauce tartare</i>	15
<i>Gravelax de saumon</i> , pommes de Noirmoutier et crème acidulée	18
<i>Œufs mayonnaise</i> et croustillant de parmesan	15
<i>Escargots</i> x6 ou x12	19/36
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	14
<i>Chiffonade de jambon de parme</i> demi ou grande	14/21
<i>Poireaux confits œuf poché crème de parmesan</i>	14
<i>Foie gras maison</i>	18
<i>Avocat vinaigrette</i>	14



Salades et snacking

<i>Salade caesar poulet ou saumon</i>	22/24
<i>Salade Paris London</i> , chèvre chaud sur toast, œuf poché, légumes croquants	25
<i>Rigatoni a la crème de truffe</i>	28
<i>Linguine au homard</i>	35
<i>Véritable club sandwich</i> Poulet/bacon ou Poulet/Pastrami	26
<i>Croque-monsieur</i> (sup. œuf à cheval 2)	17
<i>Bacon cheeseburger charolais</i> , pommes allumettes	25
<i>Omelette</i> (sup. comté 3,5)	17
<i>Steak haché, œuf à cheval</i> , pommes allumettes	23
<i>Œufs benedict bacon ou saumon</i>	22/25
<i>Gnocchi à la crème de truffe</i> , champignons poêlés et parmesan	26
<i>Lobster roll</i>	25

PIZZE

Margherita 21

Sauce tomate san marzano dop, mozzarella fior di latte, basilic frais, grana dop

Chessus gustosa 22

Sauce tomate san marzano dop, mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola dop, brie, grana padane

Citadelle piquanté 21

Sauce tomate san marzano dop, mozzarella fior di latte, basilic frais, spianata calabra, piment vert

Parma 23

Sauce tomate san marzano dop, mozzarella fior di latte, basilic frais, grana dop, jambon de parme

Prosciutto e funghi 20

Sauce tomate san marzano dop, mozzarella fier di latte, basilic frais, jambon blanc, champignons frais

Brooklyn beef 22

Sauce tomate san marzano dop, mozzarella fior di latte, basilic frais, grana dop, double peperoni

Tartuffo 24

Crème fraîche, champignons, crème de truffe, roquette

À PARTAGER (à partir de 17h)

<i>Assiette de frites</i>	10
<i>Guacamole</i>	17
<i>Tarama à la truffe</i>	17
<i>Planche de charcuteries</i>	25
Lomo, saucisse sèche, jambon truffé, rillettes de la maison conquet	
<i>Planche de fromages</i>	27
Comté, brie à la truffe, chèvre, reblochon, roquefort	
<i>Planche mixte</i>	32

PLATS

Poissons

<i>Thon mi-cuit au sésame comme un tataki</i>	27
<i>Pavé de saumon à la plancha, sauce vierge au Gingembre</i>	28
<i>Lotte au curry vert carotte confites</i>	26

Viandes

<i>Noix d'entrecôte black Angus origine Argentine (300g), échalote en chemise</i>	47
<i>Paillard de poulet</i>	25
<i>Tartare de bœuf crémeux, Charolais</i>	26
<i>Émincé d'onglet de bœuf Angus, sauce poivre</i>	27
<i>Escalope milanaise</i>	28

DESSERTS

<i>Mousse au chocolat</i>	11
<i>Mille feuilles minute</i>	15
<i>Tiramisu</i>	12
<i>Crème brûlée</i>	12
<i>Pavlova aux fruits rouge</i>	15
<i>Tarte au citron</i>	13
<i>Assiette de framboises</i>	13
<i>Tarte tatin</i>	14
<i>Assiette de fromages</i>	14

GLACES

<i>Glaces et sorbets de la maison Berthillon, 2 boules</i>	12
<i>Glaces et sorbets de la maison Berthillon, 3 boules</i>	15
<i>Chocolat, vanille, moka, caramel, beurre salé, créole, fraise, framboise, poire, mangue</i>	

BOISSONS

Spritz bar 20cl

<i>Apérol spritz</i> Apérol, prosecco, eau gazeuse	14
<i>Saint Germain spritz</i> Liqueur à la fleur de sureau, Prosecco, Lime	17
<i>Walcher spritz</i> Limoncello, Prosecco, Cordial Honey	16
<i>Italicus spritz</i> Liqueur à la Bergamotte, Prosecco, eau gazeuse	16
<i>Chambord spritz</i> Liqueur de Framboise, Prosecco, Lime	17
<i>Sea sex and spritz</i> Liqueur Amour Matador, Prosecco, Passion, Gingembre, Sicilian lemon bitter	18

Les Cocktails

<i>Tokyo Club</i> Whisky Toki Suntory, liqueur de Yuzu, Sirop Citronnelle maison,	24
Sake Dassai, Romarin fumé, huile de Sésame, liqueur Litchi	
<i>Copacabana</i> Cachaça, blanc d'œuf, Sirop d'orgeat, Fruit de la passion,	24
Basilic frais, Lime, Absinthe, Sicilian lemon tonic	
<i>Gainsbourg in Rivoli</i> Whisky Benjamin Kuentz d'un Verre Pri, liqueur de Tabac Perique,	24
clou de girofle, Cognac Rémy Martin VSOP, Vermouth rouge La Quintinye, Grand Marnier	
<i>God save the king</i> Gin The Botanist, bitter Cardamome, sirop d'érable, Cannelle,	24
Marmelade d'orange, Thé fumé Empereur Chen Nung infusé au gingembre	
<i>Favo mule</i> Mezcal, Lime, Concombre, Piment Jalapenos, Coriandre fraîche, Ginger beer	21
<i>Bimbo margarita</i> Téquila, Citron jaune, Avocat, Sirop d'Agave, liqueur Passion, Sel au piment fumé	21
<i>Florida Mojito</i> Rhum pineapple, Lime, liqueur de Kumquat, Sirop Cannelle, Menthe fraîche, Ginger Ale	21
<i>Le Paris London</i> Vodka à la Poire, Pomme, Framboise, Sirop de Barbe à Papa, limonade, liqueur Bergamotte	21

VINS ET CHAMPAGNES

Bulles

	12cl	20cl	75cl	150cl
<i>Brut Carte d'Or</i> by Drappier	17	25	100	
<i>Blancs de Blancs signature</i> by Drappier			120	

Blancs

<i>Bordeaux Aop Château Roquefort</i> Les Roches Blancs Sauvignon	8	13	40
<i>Chardonnay Bourgogne</i> Côte Chalonnaise Aop Millebuis	9	15	45
<i>Anjou AOP Bio</i> Philippe Germain Cheninposteur	8	13	40
<i>Côtes de Provence AOP</i> Minuty Prestige	10	16	48

Rouges

<i>IGP Côtes Catalanes</i> - Jeff Carrel La Vieille Mule	8	13	40
<i>Côtes du Rhône Villages AOP</i> Bio Domaine De La Renjarde	10	16	48
<i>Fleurie AOP</i> Château de Corcelles	11	19	55
<i>VDF</i> - Nicolas Vellas 100% Carignan	8	13	40
<i>Pic Saint Loup AOP Bio</i> Château Lancyre Clos Lacombe	10	16	48
<i>Montagne Saint-Emilion AOP</i> Château Bel Air	11	19	55

Rosés

<i>IGP Méditerranée</i> Studio By Miraval Le Vin De Brad & Angelina	9	15	45
<i>Côtes de Provence Aop</i> Minuty Prestige	11	19	55
<i>IGP Méditerranée Bio</i> La Demoiselle Sans Gene	8	13	40

Vin Plaisir

<i>Pouilly-Fume AOP</i> Domaine de Ladoucette			72
<i>Châteauneuf-du-Pape AOP</i> Château la Nerthe			82
<i>Saint Julien AOP</i> - Connetable Talbot By Château Talbot			87

Champagnes

<i>Champagne Brut Carte D'or Drappier - Pinot Noir en Majorité</i>	100	145
<i>Champagne Blancs de Blancs Signature Drappier - Chardonnay</i>	120	
<i>Champagne "R" de Ruinart</i>	110	
<i>Champagne Blancs De Blancs Ruinart</i>	150	275