

ENTREES FROIDES
COLD STARTERS

Tarama d'oursin et fines herbes 19
Sea urchin tarama and fresh herbs

Foie gras de canard mi-cuit aux fruits de saison et ses toasts 34
Duck foie gras with seasonal fruits, sourdough bread toasts

Burrata des Pouilles, pesto de petits pois et amandes 26
Burrata Pugliese, peas pesto and toasted almonds

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 29
Smoked salmon and light citrus cream

Tartare de bar, vinaigrette Calamansi 29
Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

Salade Juliette 32 / 48
Mi-cuit de thon ou demi-homard,
haricots verts, crudités, olives et parmesan
Snacked tuna or half lobster, vegetables, green beans, olives
and Parmesan cheese

3 huîtres fumées, crème épaissie au vinaigre de Kombu 19
3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar

Caviar osciètre 30g, blinis et crème légère 150
Oscietra caviar 30g, blinis and light cream

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS

Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon 22
Traditional french onion soup

Soupe de poissons, croûtons, rouille safranée et Emmental 24
Traditional fish soup, croutons, saffron "rouille"
and Emmental cheese

Palourdes cuisinées minute à la persillade 22
Clams "a la minute" with parsley

Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé 19
Burgundy snails, parsley butter

POISSON ET FRUITS DE MER
FISHES AND SEA FOOD

Coeur de filet de thon mi-cuit aux sésames 36
Tuna filet tataki, sesame seeds blends

Sole meunière ou sauce champagne et caviar 62/120
Sole Meunière or with champagne sauce sauce and caviar

Pavé de Bar rôti, vierge de légumes 48
Roasted seabass, vegetables "vierge" sauce

Saumon grillé bio, «Café de Paris», gourmande de légumes verts 38
Organic grilled salmon, "Café de Paris", green vegetables

Homard entier rôti dans ses sucs, pommes frites 64
Whole lobster roasted with cooking juice, French fries

Linguine aux fruits de mer comme à Portofino 38
Seafood linguine "Portofino" style

Linguine au homard, demi ou entier 44/64
Linguine with half or whole lobster

VIANDES ET VOLAILLES
POULTRIES AND MEATS

Carpaccio de boeuf charolais, roquette et parmesan 36
Beef carpaccio, arugula and Parmesan cheese

Steak tartare dans la bavette et ses condiments 28
Traditional beef tartare and condiments

Suprême de poulet, jus herbacé, petits pois et shiitake 43
Roasted free range chicken breast, herbal juice, peas and shitake

Piccata de veau aux asperges vertes 46
Veal piccata and green asparagus

Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 39
Grilled flank steak, and french fries

Faux filet de boeuf «Blanc rouge», pommes grenailles 59
French beef tenderloin, roasted baby potatoes

LE VÉGÉTAL
VEGETAL

Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé 18
Avocado, lemon dressing and puffed rice

Asperges vertes de pays, sauce Mousseline 26
French green asparagus, Mousseline sauce

Salade Joséphine 24
Avocat, chou chinois, coriandre fraîche, pommes, betteraves
Avocado, Chinese cabbage, fresh coriander, apple and beetroots

Couscous de légumes aux épices berbères 26
Vegetables couscous flavoured with berber spices

Légumes du moment sautés aux parfums d'Asie 24
Seasonal vegetables stirred with asian flavours

LES GARNITURES
SIDE DISHES

Pommes frites, mousseline de pommes de terre, haricots verts,
fricassée de légumes, salade verte, riz Basmati 9
French fries, mashed potatoes, green beans, vegetables fricassee
green salad, Basmati rice

LES DESSERTS A L'ASSIETTE
PLATED DESSERTS

Crème Brulée 18
Creme brulee

Ile flottante aux pralines roses 16
Ile flottante, and pink pralines

Croque St Germain, 18
vanille et noix de pécan
St Germain, vanilla and pecan
"croque"

Fondant au chocolat 18
et sa glace vanille
Chocolate fondant and vanilla ice
cream

LES PATISSERIES
PASTRIES

Flan Chocolat 17
et praliné maison
Chocolate flan and praline

Fraises et framboises 22
crème Chantilly
Strawberries and raspberries
Chantilly cream

Café très gourmand 17
Gourmet Coffee

Délice de fraises 22
Strawberry delicacy

Tarte aux framboises, citron et thym 17
Raspberry tart, lemon and thyme