

nos sélections de caviar our selection of caviar

caviar sturia IGP
80/ 30g - 125/ 50g - 300/ 125g

maison kaviari
osciètre 150/ 30g - 250/ 50g
beluga 30g / 320

toast aux oeufs, caviar et herbes / egg toast, caviar and herbs 48

à partager table snacks

houmous de pois chiches verts / green chickpea hummus 28
servi avec crudités et pain pita
served with crudités and pita bread

quesadilla aux asperges / asparagus quesadilla 34
fromage d'oaxaca, salsa verde
oaxaca cheese, salsa verde

burrata et citron de menton / burrata and menton lemon jam 24

calamars croustillants / crispy calamari 31
parmesan, sauce avocat et jalapeño
parmesan cheese, avocado jalapeño dip

léger & frais light & bright

tartare de thon / tuna tartare 36
poivron piquillo, pain au levain croustillant
piquillo pepper, crispy sourdough bread

salade de chou kale / kale salad 22
citron, huile d'olive, menthe
lemon, olive oil, mint

tomates anciennes / heirloom tomatoes 26
vinaigrette de vin rouge, oignon doux, pistache, basilic
red wine vinaigrette, sweet onion, pistachio, basil

poulpe grillé / grilled octopus 34
sauce romesco et salade de chou-rave
romesco sauce and kohlrabi slaw

sur la braise charcoal grill

servi avec des poivrons shishito grillés
served with grilled shishito peppers

loup de mer / sea bass 18/100g

dorade entière / whole sea bream 18/100g

langouste grillée / grilled lobster 30/100g

demi poulet grillé / half grilled chicken 46

cotelette d'agneau / lamb chops 54

filet de boeuf / beef tenderloin 72

tomahawk de bœuf 1,2kg / beef tomahawk 1,2kg 220

sauce au choix : salsa verde, romesco ou condiment poivre noir
choice of sauce : salsa verde, romesco or black pepper condiment

accompagnements sides

poivrons du marché rôtis au feu de bois / wood roasted market peppers 14
pollen de fenouil, citron
fennel pollen, lemon

patate douce au four / baked sweet potato 14
beurre au piment, sel de mer
chili butter, sea salt

asperges grillées / grilled asparagus 14
citron
lemon

fenouil braisé / braised fennel 14
crème d'amande, citron, noix de muscade
almond cream, lemon, nutmeg

frites aux herbes / french fries and herbs 12

purée de pommes de terre / mashed potatoes 12

plats réconfortants comfort dishes

loup de mer vapeur / sea bass 62
gingembre, cebette, piment
ginger, scallion, red chili

cheeseburger 42
servi avec mayonnaise aux herbes, jalapeno, frites, et comté
served with herbed mayonnaise, jalapeno, french fries, comté cheese

agnolotti aux 3 fromages / 3 cheese agnolotti 38
sauce tomate
tomato sauce

plats végétariens vegetarian dishes

avocat grillé / grilled avocado 28
wasabi frais, sauce soja blanche
fresh wasabi, white soy

artichaut rôti au feu / fire roasted artichoke 28
aioli, herbes
aioli, herbs

carpaccio de betterave / beetroot carpaccio 24
purée d'avocat, saveurs de tartare
avocado purée, flavors of tartare

desserts 22

churros
caramel et chocolat
caramel and chocolate

cheesecake aux fraises de provence / provence strawberry cheesecake
cheesecake cuit basse température, fraises et eau de fraise
slow-baked cheesecake, strawberries and strawberry water

fondant chocolat / chocolate fondant
sorbet framboise
raspberry sorbet

fruits givrés exotiques à partager / exotic iced fruits to share
sélection de glaces et sorbets / selection of ice creams and sorbet
boule / scoop 5