

LES INÉVITABLES - IRRESISTIBLES

*Ce plat peut-être servi sans bacon
*This dish can be served without bacon

Crock-Monsieur, mesclun de salade "Croque-Monsieur", mixed green salad	19 €
½ douzaine d'huîtres de Joël Dupuch 6 Joël Dupuch oysters	21 €
Comme une salade César... (poulet ou saumon fumé)* Our take on the Caesar salad...(chicken or smoked salmon)*	22 €
Club sandwich classique (poulet/bacon ou saumon fumé)* Classic club sandwich (chicken/bacon or smoked salmon)*	25 €
Tartare de bœuf, comète de frites Beef tartare, chips	25 €
Pressé de foie gras maison, kumquats de Provence confits Pressed homemade foie gras, Provence confit kumquats	25 €
Notre burger classique Our classic burger	29 €
Caviar de Neuvic (10 gr par personne) Neuvic caviar (10 gr per person)	39 €
Fromages affinés, toast de pain aux céréales, salade verte Mature cheese, cereal bread, green salad	17 €

LES « PICS À PICAPIAN » À PARTAGER "PICS À PICAPIAN" PLATTERS TO SHARE

Kebab au falafel, crémeux de topinambours, crumble de fruits secs et pickles de champignons, sablé châtaigne et butternut, légumes croquants à la crème Tahina, salade de choux fleur à la grenade Falafel kebab, Jerusalem artichokes cream, dried fruits and mushroom pickles crumble, chestnut & butternut sable, crunchy vegetables, creamy Tahina sauce, cauliflower salad with pomegranate	27 €
Panisses, beignets de calamars, crevettes torpedo, fish and chips, sauce au curry et tartare Panisses, squid rings in batter, shrimps torpedo, fish and chips, curry sauce and tartare	28 €
Navettes de jambon blanc à la truffe, rosette « marseillaise », mortadelle, salami, cornichons et guindillas White truffled ham navette, « marseillaise », rosette sausage, mortadella, salami, gherkins and guindilla peppers	29 €
Mini-club homard, toasts de foie gras maison, panini jambon-truffe, tartare de Saint-Jacques Lobster mini club sandwich, homemade foie gras canape, truffled ham mini panini filled, sea scallop tartare	42 €

FORMULE EXPRESS FRAÎCHEUR - FAST AND FRESH MENU

Du lundi au vendredi, de 12h à 15h, à 32 € par personne
Salade du jour
Salade de fruits
Eau détox ou ice tea maison

Monday to Friday, from 12pm until 3pm, 32€ per person
Salad of the day
Fruit salad
Detox water or homemade iced tea

CÔTÉ SUCRÉ - SWEET CORNER

Instants sucrés Sugary moments	15 €
Gnocchis à l'orange, sorbet pommes de terre Orange dumplings, potato sorbet	17 €
Dessert d'inspiration du verger Orchard inspired dessert	17 €
« Castel » au praliné cacahuètes - citron "Castel" Algerian cake with peanut - lemon praline	18 €
Poire « Belle-Hélène », praliné à la courge sauce chocolat noir, poivre Timut Pear "Belle-Helene", pumpkin seed praline, dark chocolate sauce, Timut pepper	19 €

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés. La nourriture est servie jusqu'à 23h30.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included.
Credit card and cash are accepted. The food is served until 11.30 pm.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maître D'.