

ENTRÉES 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 36
Duck foie gras with seasonal fruits, sourdough bread toasts

Burrata des Pouilles, fraises et roquette 26
Burrata Pugliese, strawberries and arugola

Carpaccio de melon
et jambon de Parme 30 mois d'affinage 26
Melon carpaccio with 30 months Parma ham

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

Gaspacho andalou et sorbet 21
Andalucian gaspacho and sorbet

Salade Juliette 34 / 48
Mi-cuit de thon ou demi-homard bleu,
haricots verts, crudités, olives et parmesan
Snacked tuna or half blue lobster, vegetables, green beans, olives
and Parmesan cheese

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

Caviar de la Maison Prunier, blinis et crème légère
Baeri 30g 140
Osciètre 50g 210
Baeri 30g, or Osciètre 50g caviar,
blinis and light cream

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

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

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

POISSONS ET FRUITS DE MER FISHES AND SEA FOOD

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

Sole meunière ou sauce champagne et caviar 62 / 125
Sole Meunière or with champagne sauce and caviar

Maigre bar roti à la sicilienne 52
Sicilian roasted meagre

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

Homard bleu entier rôti dans ses sucs, pommes frites 74
Whole blue lobster roasted with cooking juice, French fries

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

Linguine au homard bleu, demi ou entier 48 / 68
Linguine with half or whole blue lobster

VIANDES ET VOLAILLES POULTRIES AND MEATS

Carpaccio de bœuf charolais, roquette et parmesan 36
Beef carpaccio, arugola and Parmesan cheese

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

Suprême de poulet, jus herbacé et tomate rotie 43
Roasted free range chicken breast, herbal juice and roasted tomato

Piccata de veau aux artichauts, citron et sauge 46
Veal piccata with artichokes, lemon and sage

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

Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes grenailles 59
French beef fillet, pepper sauce, roasted baby potatoes

LE VÉGÉTAL VEGETAL

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

Carpaccio de melon 18
Melon carpaccio

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

Veggie bowl, quinoa et légumes d'été 28
Veggie bowl, quinoa and summer vegetables

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 brûlée 18
Creme brulee

Ile flottante 18
Ile flottante

Profiteroles 18
Profiteroles

Vacherin pêche de vigne 18
Vine peach vacherin

LES PATISSERIES PASTRIES

Éclair au chocolat 17
Chocolate éclair

Fraises et framboises 22
crème Chantilly
Strawberries and raspberries
Chantilly cream

Café très gourmand 17
Gourmet Coffee

Framboisier 21
Raspberry delight

Tarte aux fraises et pistaches 20
Strawberry and pistachio tart