

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, caponata de légumes 28
Burrata Pugliese, vegetables caponata

Poireaux vinaigrette à la truffe 26
Leek and truffle vinaigrette

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

Tartare de bar, vinaigrette Calamansi 31
Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

Salade Juliette 34 / 48
Mi-cuit de thon ou demi-homard du Maine,
haricots verts, crudités, olives et parmesan
Snacked tuna or half Maine 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 Ossetra 50g caviar,
blinis and light cream

ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS

Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon 24
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 22
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 64 / 125
Sole Meunière or with champagne sauce and caviar

Turbot rôti aux coquillages et brocolis 56
Roasted turbot with shellfish and broccoli

Saumon grillé bio «Café de Paris», gourmande de légumes verts 42
Organic grilled salmon, "Café de Paris", green vegetables

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

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

Linguine au homard du Maine, demi ou entier 48 / 74
Linguine with half or whole Maine lobster

VIANDES ET VOLAILLES
POULTRIES AND MEATS

Carpaccio de bœuf 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, épinards, champignons, parmesan 43
Free range chicken breast, spinach, mushrooms, parmesan

Piccata de veau aux champignons et Marsala 46
Veal piccata with mushroom and Marsala

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

Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes grenailles 64
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

Salade Joséphine 24
Avocat, chou chinois, coriandre fraîche, pomme, betterave
Avocado, Chinese cabbage, fresh coriander, apple and beetroot

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

Veggie bowl, petit épeautre et légumes d'automne 28
Veggie bowl, einkorn wheat and fall 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 fricassée
green salad, Basmati rice

LES DESSERTS A L'ASSIETTE
PLATED DESSERTS

Tarte au citron 19
Lemon tart

Poire Belle Hélène 19
Belle Hélène pear

Profiteroles 19
Profiteroles

Pavlova exotique 20
Exotic pavlova

LES PATISSERIES
PASTRIES

Concorde au chocolat 18
Chocolate Concorde cake

Fraises et framboises 22
crème Chantilly
Strawberries and raspberries
Chantilly cream

Café très gourmand 19
Gourmet Coffee

Tarte aux fruits de saison 20
Seasonal fruits tart

Paris-Brest 20
Paris-Brest
(hazelnut puff pastry)

Baba au rhum 22
Neisson, Profil
supplément rhum 4cl 15
Rum baba cake with
Neisson, Profil 105
Extra rum 4cl 15