

À MANGER TO EAT

| | |
|--|----------------------------|
| PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF LAURENT BOUVIER   (CHAMPION DE FRANCE 2004) Pâté en croûte specially made by Chef Laurent Bouvier (France Champion in 2004) | 21 € |
| SALADE CÉSAR (CŒUR DE ROMAINE, VOLAILLE FERMIÈRE, PARMESAN, CROÛTONS & ANCHOIS) Caesar salad (romaine lettuce, free-range farm chicken, parmesan, croutons and anchovies) | 21 € |
| PAIN BRIOCHÉ AU HOMARD DU CHEF & CHIPS DE VITELLOTTE The Chef's lobster roll and vitelotte potato crisps | 34 € |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD TOMME DE VACHE, SAINTE-MAURE, COMTÉ Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers Tomme cow's milk cheese, St. Maure goat cheese, Comté | 21 € |
| PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE SOLO OU DUO  (SAUCISSON BŒUF/COCHON, PÂTÉ EN CROÛTE, JAMBON CRU D'AUVERGNE) Solo or Duo platter of cold, cured meat from Lyon (beef/pork sausage, meat pie, dry-cured Auvergne ham) | 26 € 50 € |
| PLANCHE MIXTE SOLO OU DUO : ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD ET PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE Solo or Duo platter of cheeses from Mère Richard cheesemongers and cold, cured meat from Lyon | 31 € 60 € |
| HUÎTRES GILLARDEAU DU BASSIN DE MARENNES-OLÉRON PAR 6 OU PAR 12   Gillardeau oysters from the Marennes-Oléron salt ponds (servings of 6 or 12) | 33 € 65 € |
| CAVIAR PRESTIGE « CALVISIUS » 50G   Calvisius Prestige caviar, 50g | 190 € |



Fruits à coque
Contain nuts



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash only are accepted.

PÂTISSERIES

PASTRIES

TARTE AUX PRALINES DE LYON ACIDULÉE À LA FRAMBOISE & CHANTILLY VANILLE 12 €
Pink praline tart with raspberry and vanilla whipped cream

FEUILLE À FEUILLE AU CHOCOLAT & À LA MENTHE POIVRÉE 14 €
Layered chocolate and peppermint cream



Sans Gluten
Gluten Free



Fruits à coque
Contain nuts

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés. La nourriture est servie jusqu'à 23h. Les préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted. The food is served until 11pm. Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maitre D'.