

# À MANGER TO EAT

**PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF LAURENT BOUVIER**   **21 €**  
**(CHAMPION DE FRANCE 2004)**  
Pâté en croûte specially made by Chef Laurent Bouvier  
(France Champion in 2004)

**PAIN À L'ENCRE DE SEICHE BRIOCHÉ AU HOMARD, AVOCAT,  
MESCLUN ET CHIPS DE VITELLOTTE** **34 €**  
Squid ink brioche bun with lobster, avocado, mesclun and blue Vitelotte  
potato crisps

**SALADE CÉSAR : VOLAILLE FERMIÈRE OU SAUMON, COEUR  
DE ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO, CROÛTONS ET ANCHOIS** **21 €**  
Caesar salad: free-range farm chicken or salmon, romaine lettuce,  
parmigiano reggiano, croutons and anchovies

**ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD :** **21 €**  
**TOMME DE VACHE, SAINTE-MAURE, COMTÉ**  
Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers:  
Tomme cow's milk cheese, St. Maure goat cheese, Comté

**PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE SOLO OU DUO**  **26 €**  
**(SAUCISSON BŒUF/COCHON, PÂTÉ EN CROÛTE,  
JAMBON CRU D'Auvergne)** **50 €**  
Solo or Duo platter of cold, cured meat from Lyon (beef/pork sausage, meat pie,  
dry-cured Auvergne ham)

**PLANCHE MIXTE SOLO OU DUO : ASSORTIMENT DE FROMAGES  
DE LA MÈRE RICHARD ET PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE** **31 €**  
**60 €**  
Solo or Duo platter of cheeses from Mère Richard cheesemongers and cold,  
cured meat from Lyon

**FILETS DE SARDINES BRETONNES FUMÉES ET MARINÉES,  
BEURRE ET PAIN CROUSTILLANT** **35 €**  
Smoked and marinated sardine fillets from the coast of Brittany,  
butter and crusty bread

  
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.



# FRUITS DE MER

## SEAFOOD

**RÉSERVATION DE VOTRE PLATEAU 24H À L'AVANCE**  
Platter bookings must be made 24 hours in advance

**PLATEAU POUR 1 À 2 PERSONNES**  
Platter for 1 to 2 people

99€

**4 HUÎTRES CREUSES N°2 DE BRETAGNE**

4 hollow oysters N°2 from Brittany

**4 HUÎTRES PLATES N°2 DE BRETAGNE**

4 flat oysters N°2 from Brittany

**4 SAINT-JACQUES CRUES DE BRETAGNE**

4 raw scallops from Brittany

**MOULES GLACEES AU SAFRAN (200G)**

Mussels with saffron (200g)

**TARTARE D'ALGUES FRAÎCHES (200G)**

Fresh seaweed tartare (200g)

**PLATEAU POUR 2 À 4 PERSONNES**  
Platter for 2 to 4 people

189€

**12 HUÎTRES CREUSES N°2 DE BRETAGNE**

12 hollow oysters N°2 from Brittany

**12 HUÎTRES PLATES N°2 DE BRETAGNE**

12 flat oysters N°2 from Brittany

**MOULES GLACÉES AU SAFRAN (300G)**

Mussels with saffron (300g)

**BULOTS DE BRETAGNE (300G)**

Whelk from Brittany (300g)

**CREVETTES SAUVAGES MÉDITERANÉENNES (300G)**

Mediterranean wild shrimps (300g)

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'.