

À MANGER TO EAT

Du dimanche au jeudi jusqu'à 22h30 et le vendredi et samedi jusqu'à 23h
Sunday to Thursday until 10.30pm and Friday and Saturday until 11pm

PAIN BRETZEL AU BOEUF MARINÉ & CHIPS DE VITELLOTTE	28 €
Pretzel bread sandwich with beef and vitelotte potato crisps	
PAIN MOELLEUX COURGE, CHÂTAIGNE ET VANILLE, YAOURT CRÉMEUX & CHIPS DE VITELLOTTE	27 €
Pumpkin, chestnut & vanilla soft bread, creamy yoghurt & 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 : TOMME DE VACHE, SAINTE-MAURE, COMTÉ	21 €
Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers: Tomme cow's milk cheese, St. Maure goat cheese, Comté	
PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE SOLO OU DUO (SAUCISSON BŒUF/COCHON, PÂTÉ EN CROÛTE, JAMBON CRU D'Auvergne)	26 € 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	
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, CRÈME AU FOIN & BLINIS	25 €
Scottish smoked salmon, hay-infused cream & blinis	
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 DU BASSIN DE MARENNES-OLÉRON PAR 3, PAR 6 OU PAR 9	12 € 24 € 36 €
Fines de Claire oysters from the Marennes-Oléron salt ponds (servings of 3, 6 or 9)	
CAVIAR STURIA ORIGIN 30G OU 50G	120 € 210 €
Sturia Origin caviar, 30g or 50g	



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

CHOCOLAT & FÈVE TONKA FAÇON FINGER

14 €

Chocolate and tonka bean finger



Nos pâtisseries contiennent des traces de fruits à coque.
Our pastries contain **traces of nuts**

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés. 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. Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with our team members.