

*Entrées à Partager... ou pas  
to share or not to share*

**Assiette de Bellota et sa tranche de pain aillée à la tomate 38**  
*Bellota ham platter and garlic toast with tomato*

**Burrata crémeuse (250g) et sa Trilogie de tomates à l'ancienne 38**  
*Creamy Burrata (250g) and Old-fashioned Tomato Trilogy*  
**\*Supplément truffe / Extra Truffle + 12**

**Pizza à la truffe 40**  
*Truffle Pizza*

**Calamars et Poulpes à la plancha, artichaut, tomates confites et olives taggiasche 35**  
*Calamari and octopus "à la plancha", artichoke, tomato confit and taggiasche olives*

**Plateau de pattes de King crabe, ceviche king crabe au wasabi 95**  
*Platter of King Crab leg meat, ceviche king crab with wasabi*

**Tarama maison, truffe, poutargue, fumé 38**  
*Home made tarama, truffle, smoked botargo*

*Caviar Petrossian*

**Impérial Baïka**  
50g **230** 125g **570**



## *A Partager* *to share*

**Loup pour 2 environ 1,2kg, \*accompagnement au choix 130**  
*Seabass for two about 1,2kg, \*side of your choice*

**Retour de pêche, selon arrivage, à la pièce  
\*accompagnement au choix  
(loup, daurade, langouste, Denti, St Pierre)  
Catch of the day, \*side of your choice  
(seabass, sea bream, lobster, Denti, John Dory)**

**Côte de bœuf Black Angus Selection Boucherie Lesage 130**  
**( selon arrivage ) pour 2, \*accompagnement au choix**  
*Black Angus Prime Rib Selection Boucherie Lesage for two  
(according to availability ), \*side of your choice*

**Langouste à la plancha ou rôtie \*accompagnement au choix 100g / 23**  
*Lobster «à la plancha» or roasted, \*side of your choice*

## *Nos Entrées* *our starters*

**Salade de King crabe aux agrumes et sa vinaigrette de crustacés 60**  
*King crab salad with citrus and shellfish vinaigrette*

**Lobster roll, pain brioché, homard, mayonnaise, ciboulette, céleri 37**  
*Lobster roll, brioche bread, lobster, mayonnaise chive, celery*  
**Supplément Caviar / Extra caviar + 35**

**Ceviche de loup, oignons rouges, coriandre, citron vert, piment, maïs grillés 27**  
*Seabass Ceviche, red onions, coriander, lime, hot pepper, grilled corn*

**Ceviche gambas & saumon, mangue, fruit de la passion, citron vert, cebette, coriandre 28**  
*King prawn & salmon ceviche, mango, passion fruit, lime,  
spring onion, coriander*

**Pastèque grillée, feta, roquette, pickles de concombre, olives taggiasche,  
origan, menthe et amandes grillées ( plat végétarien ) 25**  
*Grilled watermelon, feta, rocket salad, pickled cucumber, taggiasche olives, oregano,  
mint and grilled almonds*



## Plat Signature

signature dish

**Linguine à l'araignée de mer, bisque de homard, tomates cerises**

**1 pers 44      2 pers 88**

*Spider crab linguine, lobster bisque, cherry tomatoes*

## Viandes

meat

**Tartare de bœuf (frites maison, salade) 28**

*Beef tartare (salad and home-made French fries)*

**Tartare de bœuf à la truffe (frites maison, salade) 33**

*Beef tartare with truffle (salad and home-made French fries)*

**Filet de bœuf « Simmental » (250g) à la plancha, sauce béarnaise, frites maison 45**

*«Simmental» Fillet of beef «à la plancha» (250g), béarnaise sauce, home-made French fries*

**Poulet sauté basilic Thaï « Label Rouge » (riz) 30**

*Thaï basilic stir-fried-chicken « Red Label » (rice)*

**Burger, pecorino et mayonnaise truffée, compotée d'oignons et roquette (frites maison, salade) 32**

*Burger, pecorino cheese and truffled mayonnaise, stewed onions, rocket salad*

*(salad and home-made French fries)*

**Tonkatsu sando wagyu, sandwich brioché, wagyu, moutarde et sauce japonaise (frites maison, salade) 50**

*Tonkatsu sando wagyu, brioche bread, wagyu, mustard and japanese sauce*

*(salad and home-made French fries)*

## Poissons

fish

**Poulpe façon aioli, purée écrasée à l'huile d'olive et fenouil croquant 35**

*Aioli-style octopus, mashed potatoes with olive oil and crisp fennel*

**Filets de Loup sauce vierge ou beurre blanc, accompagnement au choix 42**

*Organic Seabass fillets with olive oil sauce or white butter, your choice of side dish*

**Tataki de thon au satay et sésame, salade de quinoa aux herbes 35**

*Tuna Tataki with satay and sesame, quinoa salad with herbs*

**Belles Camerones rôties (env. 300g) beurre citronné, piment d'espelette 46**

**accompagnement au choix\***

*Roasted King prawns (env. 300g) with lemon butter, espelette pepper, \*side of your choice*

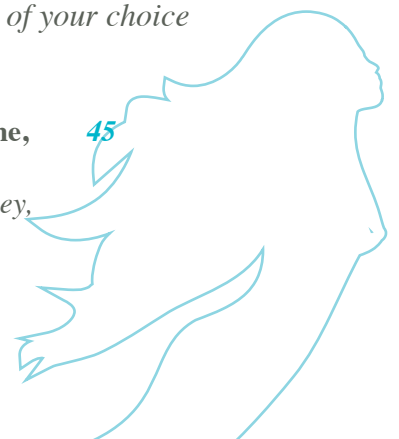
**Sole meunière 65**

**Burger de Langouste, avocats grillés, roquette, chutney de wakame, 45**

**mayonnaise langouste (salade)**

*Lobster burger, toasted avocados, rocket salad, wakame chutney,*

*lobster mayonnaise (salad)*



# Pâtes

*pasta*

*de Mr Bruno s'il vous plaît !*

## **Rigatoni à la truffe**

**1 pers 35      2 pers 70**

*Truffle rigatoni pasta for 1 or 2*

## **Pâtes au Caviar 30g      90**

*Pasta with caviar*

## **Linguine langouste      100gr / 23**

*Linguini pasta with lobster*

## **Spaghetti Vongole      35**

*Vongole Spaghetti*

# Garnitures

*garnish*

## **\* Légumes croquants, frites maison, salade de jeunes pousses, purée maison, riz mariné      8**

*Crispy vegetables,, home-made French fries, baby salad leaves, home-made mashed potatoes*

## **Frites à la truffe et parmesan, Purée maison à la truffe, sucrine à la truffe      12**

*Home-made French fries with truffle and parmesan cheese, home-made mashed potatoes with truffle, sucrine with truffle*

## **Purée caviar      35**

*Home-made mashed potatoes with caviar*

