

## à partager table snacks

houmous de pois chiches verts / green chickpea hummus – 27  
*servi avec crudités  
served with crudités*

guacamole de pois / pea guacamole – 22  
*tortillas croustillantes chaudes  
warm crunchy tortillas*

burrata et citron de menton / buratta and menton lemon – 20  
*pain de campagne grillé  
sourdough toasted*

tomates, mozzarella et basilic / tomatoes, mozzarella and basil – 20  
*sur focaccia  
on focaccia*

calamars en croûte de bretzel / pretzel crusted calamari – 31  
*aïoli à la moutarde à l'ancienne, sauce tomate épicée  
mustard aioli, spicy tomato sauce*

## léger & frais light & bright

tartare de thon / tuna tartare – 32  
*avocat, vinaigrette au gingembre, yuzu et sésame  
avocado, ginger, yuzu and sesame vinaigrette*

tomates anciennes et fruits d'été / heirloom tomatoes and summer fruit – 22  
*vinaigre balsamique vieilli et basilic  
aged balsamic vinegar and basil*

carpaccio de betteraves / beetroot carpaccio – 22  
*purée d'avocat, saveurs de tartare  
avocado purée, flavors of tartare*

quesadilla à la fleur de courgettes / zucchini flowers quesadilla – 27  
*citron d'amalfi, salsa jalapeño  
amalfi lemon, jalapeño salsa*

salade de carottes rôties et avocat / roasted carrots & avocado salad – 29  
*graines croustillantes, crème fraîche, vinaigrette aux agrumes  
crunchy seeds, crème fraîche, citrus dressing*

## fruits de mer seafood

crevettes entières sautées / head-on shrimp – 35  
*ail et piment, persil, citron  
garlic & chili, parsley, lemon*

poulpe grillé au feu de bois / charred grilled octopus – 46  
*salade épicée, noix de cajou, romesco  
spicy slaw, cashew nuts, romesco*

turbot grillé sur l'arête / turbot grilled on the bone – 65  
*sauce citron-curcuma, carottes caramélisées  
lemon-turmeric sauce, caramelized carrots*

## viandes meat

arroz con pollo – 42  
*peau croustillante, zeste de citron, poivre noir  
crackling skin, lemon zest, black pepper*

cheeseburger au comté / comté cheeseburger – 39  
*mayonnaise aux herbes, jalapeño mariné, frites  
herb mayonnaise, pickled jalapeño, french fries*

poulet en croûte de parmesan / parmesan crusted chicken breast – 45  
*artichauts, basilic et beurre citronné  
Artichokes, basil and lemon butter*

filet de bœuf grillé à la braise / char grilled beef tenderloin – 71  
*sauce chimichurri, citron vert  
chimichurri sauce, lime*

## plats végétariens et réconfortants warm & sustaining vegetarian

artichaut croustillant / crispy artichoke – 28  
*aïoli au safran rose, pollen de fenouil, citron  
rose saffron aioli, fennel pollen, lemon*

chou-fleur rôti / roasted cauliflower – 40  
*tahini au curcuma, zhug rouge, pistache, mélasse de datte  
turmeric tahini, red zhug, pistachio, date molasses*

raviolis à la ricotta / ricotta ravioli– 30  
*sauce tomate san marzano, parmesan, chili  
san marzano tomato sauce, parmesan, chili*

bolognese aux champignons et noix / mushroom walnut bolognese – 29  
*mezze paccheri, céleri, menthe, urfa chili  
mezze paccheri, celery, mint, urfa chili*

## simplement grillé simply grilled

Accompagné de piments shishito grillés et au choix :  
salsa verde, condiment au poivre noir ou béarnaise à la lavande  
*comes with grilled shishito peppers and choice of :  
salsa verde, black pepper condiment or lavender bearnaise*

turbot entier (pour deux) / whole turbot (for two) – 21 euros/ 100g  
demi-poulet biologique / half organic chicken – 10 euros/ 100g  
côtelettes d'agneau / lamb chops – 11 euros/ 100g  
entrecôte (pour deux) / ribeye (for two) – 17 euros/ 100g

## accompagnements sides

frites / french fries – 12  
asperges grillées, citron / grilled asparagus, lemon – 14  
épinards vapeur / steamed spinach – 10

chef jean-georges vongerichten

Origine de nos viandes : nés, élevés et abattus en France. Tous nos plats sont faits maisons  
La liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats est disponible sur demande. Prix nets en euros, taxes  
et services compris. Boissons non incluses.  
Origin of our meat: born, reared and slaughtered in France. All our dishes are home-made  
The list of allergens that may be present in our dishes is available on request. Net prices in euros, tax and service  
included. Drinks not included.