

caviar de la maison petrossian
petrossian caviar

caviar ossetra imperial
150/ 30g - 250/ 50g - 650/ 125g

caviar beluga royal
320/ 30g - 530/ 50g

à partager
table snacks

quesadilla aux champignons / mushroom quesadilla – 34
fromage d'oaxaca, salsa macha
oaxaca cheese, salsa macha

houmous de pois chiches verts / green chickpea hummus – 28
servi avec crudités et pita
served with crudités and pita

burrata et figues / burrata and fig – 24
vinaigre balsamique affiné, huile d'olive et estragon
aged balsamic vinegar, olive oil and tarragon

calamars frits / crispy calamari – 31
salsa verde, parmesan, citron
salsa verde, parmesan cheese, lemon

léger & frais
light & bright

tartare de thon* / tuna tartare – 36
avocat, vinaigrette au gingembre, yuzu et sésame
avocado, ginger, yuzu and sesame vinaigrette

tomates anciennes / heirloom tomatoes – 26
vinaigrette de vin rouge, oignon doux, pistache, basilic
red wine vinaigrette, sweet onion, pistachio, basil

*supplément caviar ossetra - 50/ 10g

sur la braise
charcoal grill

garnitures à discrétion, accompagné de piments shishito grillés
complimentary side dishes on request, comes with grilled shishito peppers

loup de méditerranée entier / whole mediterranean sea bass - 18/ 100g

turbot sur l'arête / turbot on the bone – 18/ 100g

homard / lobster - 28/ 100g

poulpe grillé / grilled octopus - 34

sauce au choix : citron-curcuma, salsa verde ou romesco
choice of sauce : lemon-turmeric, salsa verde or romesco

supplément caviar ossetra - 50/ 10g

coquelet / cockerel – 46

carré d'agneau / rack of lamb – 54

tomahawk de 1.2kg - 220

filet de boeuf aberdeen / aberdeen beef tenderloin
72 euros/ 150g

sauce au choix : condiment poivre noir, béarnaise à la lavande ou jus de viande
choice of sauce : black pepper, lavender béarnaise or meat jus

accompagnements
sides

frites / french fries – 12

carottes confites, cumin, orange / confit carrots with cumin, orange – 14

caponata – 10

salade huile d'olive et citron / mixed greens with lemon and olive oil - 8

plats réconfortants
comfort dishes

linguine crabe / crab linguine – 38
pulpe de tomates rôties pimentée
spicy roasted tomato pulp

linguine caviar / caviar linguine – 65
beurre citronné
lemon butter

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

plats végétariens
sustaining vegetarian

chou-fleur rôti / roasted cauliflower – 28
ras el hanout, olives et dates
house ras el hanout, olives and date

carpaccio de betteraves / beetroot carpaccio – 24
purée d'avocat, saveurs de tartare
avocado purée, flavors of tartare

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

Origine de nos viandes : nés, élevés et abattus en Europe. 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.
All of our meat are raised and butchered in Europe. 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.