

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 à la fleur de courgettes / squash blossom quesadilla – 34
fromage d'oaxaca, citron d'amalfi, salsa jalapeño
oaxaca cheese, amalfi lemon, jalapeño salsa

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

tacos crevettes grillées / grilled shrimp tacos – 38
galette de maïs, inspiré d'un man'ouché
corn flatbread, inspired by a man'ouché

burrata et citron de menton / burrata and menton lemon – 24
pain de campagne grillé
toasted sourdough bread

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

léger & frais
light & bright

huîtres en ceviche* / ceviche oysters – 31
gingembre, coriandre et citron vert
ginger, cilantro and lime

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

crudo de sériole* / amberjack crudo – 28
salsa verde, citron vert
salsa verde, lime

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

dorade entière / whole sea bream - 18/ 100g

homard / lobster - 28/ 100g

langouste / spiny lobster - 30/100g

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

faux-filet de boeuf aberdeen / aberdeen angus ribeye
120 euros/ 250g et 240 euros/ 500g

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

asperges grillées, citron / grilled asparagus, lemon – 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 tomate rôties pimentée
spicy roasted tomato confit

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

courgette grillée / grilled zucchini – 26
beurre aux piments de calabre, citron vert, olive, cerfeuil
calabrian chili butter, lime, olive, chervil

mélange de verdure / mixed green leaves – 18
parmesan, citron
parmesan cheese, lemon dressing

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

salade de pastèque et feta / watermelon and feta salad – 32
pistaches concassées
crushed pistachios

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