



la piscine

MENU MIDI
LUNCH MENU

 Sans Gluten  Sans Lactose  Végan

POUR COMMENCER - TO START



Gaspacho de tomates et vinaigre de Xérès - 26€   
Tomato gazpacho with shery vinegar

Lobster roll collection, mayonnaise au saté et citron vert - 38€ 
Lobster roll collection with satay-lime mayonnaise

Carpaccio de thon de Méditerranée, fruits de la passion et truffe - 38€  
Tuna crudo from the mediterranean sea with passion fruit and truffle

Avocats au caviar Oscietre - 190€  
Avocados topped with Oscietra caviar

SALADES - SALADS

Cœur d'artichaut vapeur, salade de pousses d'épinard, assaisonnés
d'une salsa verde et de parmesan végétal - 32€ 
Artichoke with a salad of spinach shoots, dressed with salsa verde and Parmesan

Carpaccio de tomates et fraises, burrata et vinaigre balsamique - 37€ 
Tomato and strawberry carpaccio, burrata and white balsamic vinegar

Salade de pastèque, feta, pistaches - 28€ 
Watermelon salad, feta, pistachios



Salade César, filet de poulet label rouge croustillant,
sauce césar, anchois et romaine - 34€ 
*Caesar salad with crispy Label rouge chicken fillet,
caesar dressing, anchovies and romaine lettuce*



LA MAISON PETROSSIAN - THE PETROSSIAN HOUSE

Caviar Ossetra Imperial servi avec blinis, crème crue et ciboulette  
12 g – 75 € / 50 g – 250 € / 125 g – 650 €

LES PLATS - MAIN COURSES



Filet de Loup de Méditerranée, vierge de tomates - 62€
Fillet of Mediterranean sea bass with tomato vierge

Faux-filet de boeuf, jus de viande et sauce gremolata - 58€
Beef sirloin with meat jus and gremolata sauce

Katsu-sando de bœuf Wagyu, chou vinaigré, sauce bull dog, mayonnaise à la truffe - 51€ 
Wagyu beef katsu-sando with pickled cabbage, bull-dog sauce, truffle mayonnaise

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES - 14€



Salade de chou kale   
Kale salad

Frites 
French fries

Caponata



Supplément truffe d'été - 16€
Summer truffle supplement



PIZZAS



Margherita – 30 €

Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic et huile d'olive
Tomato, fior di latte mozzarella, parmesan, basil, and olive oil



Reine – 30 €

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, basilic et huile d'olive
Tomato, fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, basil, and olive oil

Napolitaine – 32 €

Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives noires, origan, basilic, ail
Tomato, fior di latte mozzarella, capers, anchovies, black olives, oregano, basil, and garlic

Calzone – 30 €

Ricotta, mozzarella fior di latte, parmesan, tomate, jambon blanc, basilic, huile d'olive
Ricotta, fior di latte mozzarella, parmesan, tomato, cooked ham, basil, and olive oil

Truffe – 48 €

Crème de truffe, fontina, mozzarella fior di latte, huile d'olive, piment
Truffle cream, fontina, fior di latte mozzarella, olive oil, and chili

Cinq fromages – 30 €

Gorgonzola, fontina, Grana Padano, ricotta, fior di latte, huile d'olive et basilic
Gorgonzola, fontina, Grana Padano, ricotta, fior di latte mozzarella, olive oil, and basil

Végétarienne – 32 €

Crème de courgette, fleurs de courgette, tomates cerises jaunes,
Provolone del Monaco, basilic, huile d'olive
*Zucchini cream, zucchini flowers, yellow cherry tomatoes,
Provolone del Monaco, basil, and olive oil*



DESSERTS - DESSERTS

TARTES AUX FRUITS DE SAISON - SEASONAL FRUIT TARTS

Figs et framboise – 16 €

Figs and raspberries

Fruits rouges – 16 €

Mixed red berries

KAKIGORI SIGNATURE



Glace râpée offrant une texture aérienne et fondante,
sublimée par des infusions, des fruits et de légères garnitures.

*Finely shaved ice offering an airy, melt-in-the-mouth texture,
enhanced with infusions, fruits, and light garnishes.*

Melon, Citron & Basilic – 20 €   

Carpaccio de melon, infusion de melon au citron et basilic.
Melon carpaccio, melon infusion with lemon and basil.

Framboise à la fleur d'hibiscus – 20 € 

Compotée de framboise, crème légère au yaourt,
coulis de framboise à la fleur d'hibiscus.

Raspberry compote, light yogurt cream, raspberry coulis infused with hibiscus flower.

Fraise, Menthe & Bulles de Champagne – 34 €   

Salade de fraises, coulis de fraise infusée à la menthe, Champagne Billecart-Salmon.
Strawberry salad, mint-infused strawberry coulis, Billecart-Salmon Champagne.

FRUITS FRAIS - FRESH FRUITS



Demi-melon garni de fruits de saison – 32 €   

Half melon garnished with seasonal fruit

Demi-ananas garni de fruits de exotique – 32 €   

Half pineapple garnished with exotic fruit

Demi-pastèque à partager (pour 2 personnes) – 48 €   

Half-watermelon to share (for 2)

BOISSONS - DRINKS



CHAMPAGNES



	Verre <i>Glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>	Magnum <i>Magnum</i>
Billecart-Salmon Brut Réserve NV	29€	145€	280€
Billecart-Salmon Brut Rosé NV	38€	190€	370€
Ruinart Blanc de Blanc		255€	490€
Dom Pérignon 2015 / 2010		490€	1400€

ROSÉ - ROSÉ WINE

Figuière « Première », AOP Côtes de Provence 2024	18€	80€	150€
Château Minuty Rosé & Or, AOP Côtes de Provence 2024	21€	95€	180€
Domaines Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2024		100€	190€
Château Minuty « 281 », AOP Côtes de Provence 2024		135€	
Garrus, Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence 2021		280€	

VIN BLANC - WHITE WINE

Bellet, Château de Crémat « La Rose Blanche » 2023	18€	90€	
Chablis, Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2023	26€	130€	
Friuli, Jerman « Pinot Griggio » 2023	24€	120€	
Chassagne-Montrachet, Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 2023		190€	

VIN ROUGE - RED WINE



VDF « Pur Grenache », Revelette (Jouques - 13) 2023	17€	85€	
IGT Toscane « Le Difese » Tenuta San Guido	21€	105€	
Côte de Nuits, Dom. David Duband 2022	24€	110€	
Fixin AOP Dom. Naddef 2021		130€	

VOYAGE BLANC

DO Rías Baixas « Tempus Vivendi » Nanclares Y Prieto Espagne 95€/Bouteille /Bottle

-

IGP Coteaux d'Ainos Domaine Sarris «Avithos»

Grèce 70€/Bouteille /Bottle



VOYAGE ROSÉ/ROUGE

IGP Crète Rosé Domaine Zoumberakis 2022

Grèce 75€/Bouteille /Bottle

-

DOC Priorat, « RIU » L'Infernal 2018

Espagne 75€/Bouteille /Bottle



COCKTAILS - 30€

Fiora Sangria

(Possible en pichet de 1L - 110€ - Available in a 1L carafe - €110)

Vin blanc, Rinquinquin, Saint Germain, citronnelle, poivre, sureau

White wine, Rinquinquin, Saint Germain, lemongrass, pepper, elderberry

Pêche & Shiso

Gin Roku, Rinquinquin, citron vert, feuilles de shiso vert, sucre de canne,
pétillant pêche et jasmin

*Roku gin, Rinquinquin, lime, green shiso leaves,
cane sugar, peach and jasmine soda*

Verveine & Kaffir

Gin Roku aux feuilles de kaffir, Noilly Prat dry, Italicus Rosolio di Bergamotto,
cordial de verveine

*Gin Roku with kaffir lime leaves, Noilly Prat dry,
Italicus Rosolio di Bergamotto, verbena cordial*



Concombre & Melon

Apéritif au melon Manguin, cordial de concombre, eau pétillante

Manguin melon aperitif, cucumber cordial, sparkling water

Fraise & Togarashi

Tequila Milagro silver, Mezcal Del Maguey vida, Ancho Reyes verde,
eau de fraise et piment Togarashi

*Tequila Milagro silver, Mezcal Del Maguey vida, Ancho Reyes verde,
strawberry water and Togarashi pepper*

Yuzu & Néroli

Amaro Santoni, Wakazé saké yuzu, citron vert, jus de pamplemousse,
cordial de fleur d'oranger

*Amaro Santoni, Wakazé yuzu sake, lime, grapefruit juice,
orange blossom cordial*

MOCKTAILS - 24€

Virgin Pêche & Shiso



Citron vert, feuilles de shiso vert, sucre de canne, pétillant pêche et Jasmin
Lime, green shiso leaves, cane sugar, peach soda and jasmine

Iced tea Exotic

Thé au jasmin, verjus Bourgoin, sirop de vanille
Jasmine tea, Bourgoin verjuice, vanilla syrup



JUS DE FRUITS – FRUIT JUICES - 12€

Riviera Boost

Carotte, pomme, gingembre, citron, curcuma
Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green

Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron
Kale, romaine, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon

Purple Beet

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron
Beet, apple, ginger, aloe vera, lemon

SHOT DE GINGEMBRE – GINGER SHOT - 8€



JUS PATRICK FONT - 12€

Tomate, ananas, fruit de la passion, pêche, abricot, pomme bio
Organic tomato, pineapple, passion fruit, peach, apricot, apple

BIÈRES - BEERS

(33cl)

Bière IPA Flying Hop - 14€

Bière du Comté Blonde - 14€

Bière du Comté IPA - 14€

Bière du Comté Blanche - 14€

Corona - 14€

Heineken - 14€

Heineken 0% - 10€



CAFÉS & THÉS – COFFEES AND TEAS



Espresso - 10€
Double Espresso - 12€
Cappuccino - 12€
Latte - 12€
Américain - 12€
Thés et infusions - 12€

EAUX – WATERS

Evian (75 cl) - 11€
San Pellegrino (75 cl) - 11€
Evian, San Pellegrino (50 cl) - 8€
Acqua Panna (75 cl) - 11€
Chateldon (75 cl) - 11€



DIGESTIFS – DIGESTIVE DRINKS



VODKA	Grey goose - 26€, Belvedere - 26€, Beluga Gold line - 48€
GIN	Hendrick's - 24€, Roku - 24€, Tanqueray Ten - 26€, Ki No Bi - 32€, Gin Comte de Grasse 44°N - 38€
RHUM	Havana Club 3 ans - 22€, Havana Club 7 ans - 24€, Brugal 1888 - 24€, Diplomatico reserva - 24€, Zacapa 23 ans - 34€, Andres Brugal 2,5cl=150€ 5cl=295€
AGAVE	Milagro Silver - 24€, Don julio - 24€, Altos Reposado 26€, Mezcal Del Maguey Vida - 28€, Patron Silver - 34€, Clase Azul plata - 38€, Clase azul anejo - 250€, Clase Azul Ultra Anejo 2,5cl=175€ 5cl=350€
WHISKY	Jameson - 22€, Bulleit rye - 24€, Monkey Shoulder - 24€, Jack Daniel's single barrel - 24€, Chivas 12 ans - 24€, Johnnie Walker black label - 24€, Woodford Reserve bourbon - 26€, Caol Ila Moch 28€, The Macallan 12 ans "double cask" - 28€, Glenrothes 15 ans - 34€, The Macallan Time space Mastery - 2,5cl=125€ 5cl=250€, Nikka 21 ans Taketsuru - 2,5cl=125€ 5cl=250€
COGNAC	Remy martin VSOP - 22€
ARMAGNAC	Darroze les grands assemblages 12 ans - 24€, Darroze La Larme - 120€, Darroze Luxe gascon 1924 - 2,5cl=190€ - 5cl=380€
CALVADOS	Roger Groult 8 ans - 24€
VERMOUTHS, AMERS, LIQUEURS	Amaro Santoni - 18€, Amaro Montenegro - 18€, Martini rouge - 18€, Martini blanc - 18€, Martini dry - 18€, Campari - 18€, Rinquinquin - 18€, Suze - 18€, Ricard - 18€, Pastis Henri bardouin - 18€, Pimms N°1 - 18€, Italicus - 22€, Limoncello - 22€, Amaretto Di Saronno - 22€, Fair café - 22€, Saint-Germain - 22€, Soho litchi - 22€, Cointreau - 22€, Bailey's - 22€, Get - 27 22€, Chartreuse verte - 29€
AUTRES	Pisco Demonio 22€, Grappa Nonino Il Moscato 24€, Cachaça Leblon 24€, EDV poire 28€, EDV Framboise 28€

