



Les Entrées Starters

L'OEUF BIO PARFAIT DU LUXEMBOURG  - Potimarron, Poutargue de Cotignac LUXEMBOURG'S PERFECT ORGANIC EGG - Pumkin, Cotignac Bottarga	18
VEAU EN TARTARE - Mâche, Chou-fleur Brûlé à la Flamme VEAL TARTARE - Lamb's Lettuce, Flame-burnt Cauliflower	23
CRUDO DU MOMENT CRUDO OF THE MOMENT	25
FOIE GRAS AU VIN ROUGE ET BALSAMIQUE - Kiwi, Agrumes FOIE GRAS WITH RED WINE AND BALSAMIC VINEGAR - Kiwi, Citrus	31
CAVIAR OSCIÈTRE DE MADAGASCAR KASNODAR - Pomme de terre  MADAGASCAR OSCIÈTRE CAVIAR KASNODAR - Potato	31

Les Légumes Vegetables

RISOTTO VÉGÉTAL - Comté affiné 30 mois  VEGETAL RISOTTO - Mature 30-month Comté Cheese	27
LE POIREAU CUIT A LA FLAMME ET SON VELOUTE - Tofu à la Japonaise, Kombawa Zeste  FIRE-COOKED LEEK WITH VELOUTE - Japanese Tofu, Kombawa Zest	28

À la Broche On the Split

A partager - Pour 2 personnes minimum

NOTRE VOLAILLE "Lët'z Poulet" RÔTIE  - À partager - Avec 3 garnitures OUR ROASTED POULTRY "Lët'z Poulet" - To share - 3 sides included	90
CÔTE DE BOEUF DRY-AGED DRY-AGED PRIME BEEF RIB Salade et Frites à volonté - Sauce Béarnaise	92€/Kg

Garniture incluse au choix - Included side of your choice

 Plat végétarien  Plat signature

Possibilité d'une alternative végan sur certains plats, adressez-vous à votre serveur. Prix nets en euros, service compris.
Vegan alternatives are available for certain dishes, please ask your waiter. Net prices in euros, service included.

Les Garnitures Sides

11

PURÉE MAISON NATURE Homemade Mashed Potatoes	COCOTTE DE LÉGUMES Vegetables "Cocotte"
RIZ BLANC White Rice	SALADE VERTE Green Salad
	FRITES MAISON Homemade French Fries

Côté Mer Sea Side

Côté Terre Land Side

LE CABILLAUD - Endive, Orange, Noix de Grenoble	35	LE VEAU RÔTI - Arrosé à l'Ail, Panais, Jus court	38
COD-FISH - Chicory, Orange, Grenoble's Walnut		THE VEAL ROASTED - Garlic, Parsnip, Meat Juice	
PÊCHE DU JOUR - Moule, Granny Smith et Pommes de terre Vitelotte	41	LE BŒUF CUISINÉ - Echalote, Fève de Tonka, Jus de Veau perlé	40
CATCH OF THE DAY - Mussel, Granny Smith, "Vitelotte" Potato		BEEF COOKED - Shallot, Tonka bean, Pearled Veal Juice	
LES POISSONS ENTIERS 'Petit Bateau' SELON L'ARRIVAGE À partager - Légume racine ENTIRE FISH 'Petit Bateau' ACCORDING TO THE ARRIVAL - To share - Root Vegetable	15€/100gr		
		Garniture incluse au choix - Included side of your choice	

Les Desserts Desserts

TARTELETTE - Poire-Butternut-Courge TARTLET - Pear-Butternut-Squash	10
MOUSSE AU CHOCOLAT ARAGUANI - Toppings ARAGUANI CHOCOLATE MOUSSE - Toppings	10
MONT BLANC - Marrons, Coings MONT BLANC - Chestnuts, Quinces	11
TARTE EXOTIQUE - Thé Matcha et Ganache montée au Caramel 'Caozélo' EXOTIC TART - Matcha Tea and Whipped 'Caozélo' Caramel Ganache	11
ECLAIR 'SNICKERS' - Cacahuète et Caramel Salé 'SNICKERS' ECLAIR - Peanut and Salted Caramel	12

 Plat végétarien *P. Noël* Plat signature

Possibilité d'une alternative végan sur certains plats, adressez-vous à votre serveur. Prix nets en euros, service compris.
Vegan alternatives are available for certain dishes, please ask your waiter. Net prices in euros, service included.