

<b>A PARTAGER...OU PAS ! TO SHARE...OR NOT!</b>	<b>€</b>
Les Tapas de Fabrice <i>Fabrice Tapas</i>	30
Crudo de poissons du moment, assortiment de sauces (100g) <i>Fishes of the moment crudo, selection of dressings</i>	28
Le cœur d'iceberg, pousses d'herbes & vinaigrette citron <i>Iceberg heart salad, leaves &amp; French dressing with lemon</i>	18
Consommé de langoustines épicé, légumes croquants <i>Spicy langoustine consommé, crunchy vegetables</i>	34
Risotto à la truffe noire <i>Black truffle risotto</i>	Entrée 33 Plat 46

<b>ROTISSERIE &amp; PLANCHA</b>	<b>€</b>
Poulet de Bresse AOP en 2 services pour 2 ou 3 personnes Les suprêmes rôtis à la truffe, mousseline de pommes de terre Les cuisses en condiment échalotes & estragon, salade verte truffée <i>Chicken from Bresse AOP, 2 ways for 2 or 3</i> <i>Roasted breast with truffle, potatoes mousseline &amp; Legs with shallots &amp; tarragon condiment, truffled salad</i> <i>30 minutes de cuisson ou sur réservation/ please allow 30 minutes or upon reservation</i>	89
Brisket de bœuf Wagyu Australien laqué à la broche, frites maison <i>Spit-roasted glazed Australian Wagyu beef brisket, homemade French fries</i>	31
Selle d'agneau fermier, légumes racines de Sandrine <i>Free-range saddle of lamb, root vegetables from our friend Sandrine</i>	32
Saint-Jacques bretonnes, chou-fleur & noisettes <i>Brittany scallops, cauliflower &amp; hazelnut</i>	34
Côte de bœuf Luxembourgeoise maturée à la broche pour 2 ou 3 personnes Sauce Rossini, condiment échalotes & estragon, frites & légumes <i>Spit-roasted matured luxembourgish prime rib of beef for 2 or 3</i> <i>Rossini sauce, shallots &amp; taragon condiment, homemade French fries &amp; vegetables</i>	98
Notre Suggestion du Chef Fabrice Salvador – Au prix du marché <i>Our Chef Fabrice Salvador Suggestion – Market price</i>	

### NOS GARNITURES *SIDE DISHES*

Frites maison « en coin de rue » <i>"Coin de rue" homemade fries</i>	8€	Mousseline de pommes de terre Agria <i>Agria potatoes mousseline</i>	8€
Légumes de saison de chez Sandrine <i>Seasonal vegetable from our friend Sandrine</i>	8€	Cœur de Sucrine <i>Sucrine salad</i>	6€

<b>NOS DESSERTS <i>OUR DESSERTS</i></b>	<b>€</b>
Assiette de fromages affinés <i>Cheese assortment</i>	16
Sélection de pâtisseries <i>Selection of desserts</i>	12

## LE MENU PLESS

**Entrée ♦ plat ♦ dessert 56€**

*Starter ♦ main course ♦ dessert*

**Entrée ♦ plat 47€**

*Starter ♦ main course*

**Plat ♦ dessert 40€**

*Main course ♦ dessert*

**Plat en direct 29€**

*Main course*

### ENTREES *STARTERS*

Ceviche de Daurade Royale, passion & mangue  
*Royale sea bream ceviche, passion fruit & mango*

Œuf mollet mariné au soja, tofu de champignons, émulsion parmesan  
*Soft-boiled egg with soja, mushroom tofu & parmesan foam*

Velouté de céleris à la truffe, cécina de bœuf séché  
*Celeriac velouté with truffle, dried beef cécina*

Crudo de poissons du moment, assortiment de sauces (70g)  
*Fishes of the moment crudo, selection of dressings*

### PLATS *MAIN COURSES*

La pêche du jour à la plancha, déclinaison de carottes +3€  
*Plancha-cooked fish of the day, carrots declination*

Conchiglioni à la citrouille, truffes & ricotta  
*Conchiglioni pasta with pumpkin, truffle & ricotta*

Quasi de veau de Galice, crème de cresson & salsifis  
*Free-range haunch of veal, watercress & salsify cream*

Râble de lapin farci olives noires & citron confit, condiment  
pissaladière & polenta crémeuse  
*Saddle of rabbit stuffed with black olives & lemon confit, pissaladière condiment & creamy polenta*

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à disposition sur simple demande.

Tous nos plats sont réalisés au moment à partir de produits frais et sélectionnés par nos soins.

Chef exécutif : Fabrice Salvador