

~ Caviar Selection ~

Your selection of caviar is served with eggs, chives, shallots, and blinis.

Oscietra 30gr 120

Les Entrées

~ Les Salades ~

Burrata et tomates cerises 26*Burrata with cherry tomatoes (D)***Salade de betteraves 17***Beetroot salad with goat cheese and pistachios (D · N · G)***Salade de chou-fleur 19***Cauliflower salad with Comté cheese (D · N)***Salade de homard et sauce cocktail 39***Lobster salad with cocktail dressing (S · G)***Salade de choux frisé 18***Kale and bresaola salad in chili dressing (D · N)***Salade de quinoa 20***Quinoa salad with cranberries and nuts (N)***Salade de crevettes et halloumi 34***Prawn & Halloumi salad with baby gem and lemon-honey dressing (D · S)***Salade verte et tomates cerises 12***Green leaves with cherry tomatoes and lemon oil dressing***Salade Caésar 21***Caésar salad · add chicken or prawns 9 (D · G)***Salade de tomates cerises «Heirloom», fromage de chèvre et noisettes 20***Heirloom tomato salad with goats cheese and hazelnuts (D · N · G · Se)***Salade de lentilles vertes 20***Lentil salad with pickled vegetables (C · N)***Salade Niçoise 29***Niçoise salad with tuna, tomatoes, onion, egg and Parmesan (D · E · M)***Salade de myrtilles et feta 26***Blueberries and feta cheese with fresh mint (D)*

~ Les Chauds ~

Soupe à l'oignon gratinée 16*French onion soup topped with Gruyère cheese and toasted baguette (D · G)***Soupe de lentille à l'huile pimentée et sa baguette 15***Lentil soup with chilli oil & French baguette***Oeufs brouillés à la truffe, tranche de baguette grillée 37***Truffle scrambled eggs & toasted baguette (D · E · G)***Escargots de Bourgogne 27***Snails with garlic butter and parsley (S · G · D · N)***Aubergine grillée aux crevettes et fromage feta 24***Grilled aubergine with shrimps, feta cheese and pesto sauce (S · D · N)***Crevettes grillées à la sauce harissa 29***Grilled harissa prawns (S)***Crevettes tièdes à l'huile d'olive 25***Warm prawns in olive oil and basil (S · D · N)***Tarte à la truffe 38***Truffle tart · Additional Truffle 5 per gram (G · D · E · M)***Tarte à l'oignon 18***Onion tart, anchovies, black olives (G · D · E · S)*

Les Entrées

~ Les Froids ~

Carpaccio de boeuf 19

Beef carpaccio with Parmesan cheese and truffle dressing (D · E · R · M)

Tartare de thon 27

Tuna tartare with grilled baguette (S · G · R)

Carpaccio de Sériole du Japon 24

Yellowtail carpaccio in tiger milk (N · R · C · M)

Tartare de boeuf 24

Beef tartare with fries (E · G · R · M)

~ Les Pizzas ~

All pizzas are thin crust

Pizza végétarienne 19

Tomato sauce, grilled aubergine, zucchini, bell peppers and garlic oil (G)

Pizza margherita 25

Tomato sauce, mozzarella and olive oil (D · G)

Pizza diavola 26

Tomato sauce, salami and Buffalo mozzarella (D · G)

Pizza à la burrata et basilic 29

Burrata and basil (D · G)

Pizza aux quatre fromages 27

Four cheese pizza with Brie, Comté, Gruyère, Emmental, and walnuts (D · G · N)

Les Plats Principaux

~ Les Sandwichs d'Izu ~

Izu Burger 39

Wagyu beef burger with Emmental cheese, tartar and barbecue sauce served in a bun or baguette (D · G · E)

Izu Burger de poulet 29

Chicken burger with Emmenthal cheese, iceberg lettuce, tartar and barbecue sauce served in a bun (D · G · E)

~ Les Pâtes ~

Gnocchis served with pink sauce 29

Gnocchis in creamy pink sauce, with cherry tomatoes (D · E · G)

Rigatoni aux truffes 60

Rigatoni with truffle (D · G)

Pappardelle à la Bolognaise 27

Pappardelle with Bolognese sauce (D · E · G)

Pâtes aux Boulettes de Viande Wagyu 36

Spaghetti with Wagyu meatballs in Arrabiata sauce (D · G · E)

Linguine au homard 68

Lobster linguine (S · D · G)

Risotto aux champignons 29

Mushroom risotto (D)(V optional)

Risotto aux fruits de mer 37

Seafood risotto with pistachios (S · D · N)

Spaghetti aux palourdes 34

Spaghetti alle vongole with clams (S · D · G)

Penne à l'arrabiata 26

Penne with arrabiata sauce (D · G)(V optional)

Rigatoni Alla Vodka 42

Cherry Tomato with cream, Parmesan, Chili, Parsley 0% Alcohol (D · G · E)

Les Plats Principaux

~ La Mer ~

Langoustines grillées 77

Grilled langoustines in chili dressing (S)

Daurade grillée 49

Grilled seabream 600gr - 800gr (S)

Bar grillé en croûte de sel 53

Salt-baked seabass 600gr - 800gr (G · E · S)

Sole meunière 74

Dover sole meunière 600gr - 800gr (S · N · D · G) (Grill option)

Filet de bar rôti à la sauce tomate 50

Roasted fillet of seabass in tomato sauce served with sumac rice (D · S)

~ La Ferme ~

Poulet rôti, foie gras et sauce Périgueux 45

Whole baby chicken in Perigueux sauce with seasonal truffle (G · A · D · C)

Entrecôte grillée et piments de Padrón 83

Grilled rib eye with Padrón peppers 400gr (M)

Coquelet mariné 36

Whole marinated baby chicken with house salad (G)

Travers de boeuf 73

Slow-cooked short rib served with Padrón peppers, roasted carrots, and sweet onions (D · G)

Côtelettes d'agneau marinées, pita et aubergines épicées 53

Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine (D · G · E · N)

Filet de bœuf grillé 66

Grilled tenderloin served with broccoli, baby potatoes and peppercorn sauce (D · G)

~ Accompagnements ~

Ratatouille 11

Baked vegetables

Pommes de terre croustillantes 11

Crispy baby potatoes (D · M)

Pommes frites 9

French fries

Riz au sumac 10

Sumac rice (D)

Truffle pommes frites 25

Truffle french fries (D)

Asperges 12

Asparagus (D)

Gratin dauphinois 13

Potato gratin (D)

Brocolini 10