MENU

Midi

MA Bistronomie

MENU DU CHEF

Entrée, plat et dessert *(3-course menu)* | 54
Entrée, plat ou plat, dessert *(2-course menu)* | 44

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho andalou, petits légumes frais, feta | 13
Andalusian gazpacho, fresh vegetables, feta

Salade de quinoa, fenouil croquant, vinaigrette citronnée, crémeux au sésame, grenade | 15
Quinoa salad, crunchy fennel, lemon dressing, creamy sesame, pomegranate

Entrée du chef | 15
Chef's starter

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bar, fenouil confit, crème d'artichaut façon barigoule, bisque satay | 34
Sea bass fillet, confit fennel, barigoule-style artichoke cream, satay bisque

Suprême de volaille jaune française, fèves, petits pois, tomates confites, grémolata | 32
French corn-fed chicken supreme, broad beans, green peas, semi-dried tomatoes, gremolata

Plat du chef | 32
Chef's main course

DESSERTS

Chariot à desserts | 14
Dessert trolley

À LA CARTE

ENTRÉES / STARTERS

Burratina crémeuse, tomates, pastèque rafraîchie au citron, huile de basilic | 15
Creamy burratina, tomatoes, lemon-marinated watermelon, basil oil

Saumon confit, labneh, vinaigrette au miel et au soja, katsuobushi | 18
Confit salmon, labneh, honey and soy dressing, katsuobushi

Tartare de thon, lait d'amande, sésame et citron | 14
Tuna tartare, almond milk, sesame and lemon

POISSONS / FISH

Poulpe laqué, caviar de courgettes, courgettes croquantes, basilic | 34
Glazed octopus, zucchini caviar, crisp zucchini, basil

Wok de gambas, légumes de saison, petit épeautre, cébette, coriandre | 32
Black tiger shrimp wok, seasonal vegetables, spelt, spring onion and coriander

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Wok de légumes de saison, tofu, petit épeautre, cébette, coriandre | 29
Seasonal vegetables wok, tofu, spelt, spring onion, coriander

*La sélection du Menu du chef est également disponible à la carte.
The Chef's Menu selection is also available à la carte.

MES Classiques

VIANDES FRANÇAISES / FRENCH MEAT SELECTION

Filet de bœuf, sauce au poivre et chipotle, pommes de terre grenailles confites | 41
Beef fillet, pepper and chipotle sauce, confit baby potatoes

Onglet de bœuf, jus court, pommes de terre grenailles confites | 32
Beef hanger steak, reduced jus, confit baby potatoes

LES ICONIQUES / THE ICONICS

Rigatoni alla Norma, sauce tomate, aubergine, olives Taggiasche, stracciatella et basilic | 28
Rigatoni alla Norma, tomato sauce, eggplant, Taggiasca olives, stracciatella and basil

Cheeseburger, haché de boeuf, cheddar, oignons frits, servi avec frites et salade | 29
Cheeseburger, minced beef, cheddar and crispy onions, served with French fries and salad

Croque-monsieur au carpaccio de truffe d'été, pain de campagne toasté, jambon cuit, béchamel, servi avec frites et salade | *29*
Croque-monsieur with summer truffle carpaccio, country bread, ham and béchamel, served with French fries and salad

SALADES / SALADS

César karaage
Poulet karaage, bacon, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons rôtis | 29
Karaage chicken, romaine lettuce, bacon, hard-boiled egg, Parmesan and toasted croutons

César au saumon confit | 31
Saumon confit, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons rôtis
Confit salmon, romaine lettuce, hard-boiled egg, Parmesan, toasted croutons

FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

14

Assiette de fromages d'Île-de-France
Cheese selection from Île-de-France

Panier de fruits frais
Fresh fruits basket

Café ou thé gourmand
Gourmet coffee or tea with a selection of desserts

Chariot à desserts
Dessert trolley
Laissez-vous tenter par les créations gourmandes de notre cheffe pâtissière Lillia et prolongez l'expérience tout en douceur.

Option végétarienne / Vegetarian option
Option sans gluten / Gluten free option
Option sans lactose / Lactose free option
Produits locaux / Local products

Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de notre personnel. Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
For information about allergens, please ask a member of our team. Net prices in euros, taxes and service included.

MENU

Soir

et week-end

MENU du Soir et du week-end

Un plat ou une salade et une boisson | 34
One main course or salad and one drink

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bar, légumes sautés, sauce satay | 32
Sea bass fillet, sautéed vegetables, satay sauce

Suprême de volaille jaune française, pommes de terre grenailles, jus court | 30
French corn-fed chicken supreme, baby potatoes, reduced jus

Rigatoni alla norma, sauce tomate, aubergine, olives taggiasche, stracciatella et basilic | 28
Rigatoni alla Norma, tomato sauce, eggplant, taggiasca olives, stracciatella and basil

Cheeseburger, haché de boeuf, cheddar, oignons frits, servi avec frites et salade | 29
Cheeseburger, minced beef, cheddar and crispy onions, served with French fries and salad

Croque-monsieur au carpaccio de truffe d'été, pain de campagne toasté, jambon cuit, béchamel, servi avec frites et salade | 29
Croque-monsieur with summer truffle carpaccio, country bread, ham and béchamel, served with French fries and salad

SALADES / SALADS

César karaage
Poulet karaage, bacon, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons rôtis | 29
Karaage chicken, romaine lettuce, bacon, hard-boiled egg, Parmesan and toasted croutons

César au saumon confit | 31
Saumon confit, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons rôtis
Confit salmon, romaine lettuce, hard-boiled egg, Parmesan, toasted croutons

Thon frais, quinoa, légumes croquants, vinaigrette au citron, sésame | 29
Fresh tuna and quinoa salad, crunchy vegetables, lemon dressing, and sesame

BOISSONS / DRINKS

Verre de vin 15cl | *Glass of wine 15cl*
Château Lacoste (blanc, rouge ou rosé)
Heineken 25cl
Softs et eaux

*La sélection du Menu du soir est également disponible à la carte.
Dishes from the Evening Menu are also available à la carte.

À LA Carte

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho andalou, petits légumes frais, feta | 13
Andalusian gazpacho, fresh vegetables, feta

Burratina crémeuse, tomates, pastèque rafraîchie au citron, huile de basilic | 15
Creamy burratina, tomatoes, lemon-marinated watermelon, basil oil

Houmous de pois chiches au sumac, pita croustillante | 14
Sumac chickpea hummus, crispy pita

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf, sauce au poivre fumé, pommes de terre grenailles confites | 41
Beef fillet, smoked pepper sauce, confit baby potatoes

Onglet de bœuf, jus court, servi avec frites et salade | 32
Beef hanger steak, reduced jus, served with French fries and salad

Wok de gambas, légumes de saison, petit épeautre, cébette, coriandre | 32
Black tiger shrimp wok, seasonal vegetables, spelt, spring onion and coriander

Wok de légumes de saison, tofu, petit épeautre, cébette, coriandre | 29
Seasonal vegetables wok, tofu, spelt, spring onion, coriander

FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

14

Assiette de fromages d'Île-de-France
Cheese plate from Île-de-France

Panier de fruits frais
Fresh fruits basket

Café ou thé gourmand
Gourmet coffee or tea with a selection of desserts

Chariot à desserts
Dessert trolley
Laissez-vous tenter par les créations gourmandes de notre cheffe pâtissière Lillia et prolongez l'expérience tout en douceur.

Option végétarienne / Vegetarian option
Option sans gluten / Gluten free option
Option sans lactose / Lactose free option
Produits locaux / Local products

Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de notre personnel. Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
For information about allergens, please ask a member of our team. Net prices in euros, taxes and service included.