

## CARTE DU SOIR - DINNER MENU

# ENTRÉES - STARTERS

### A PARTAGER OU PAS — TO SHARE OR NOT

NEMS REBLOCHON — <i>REBLOCHON CHEESE SPRING ROLLS</i> .....	20
SPICY CALAMARIS FRITTIS.....	21
CHOU FLEUR RÔTI SAUCE TAHINI — <i>ROASTED CAULIFLOWER TAHINI SAUCE</i> .....	16
CŒUR DE SAUMON — <i>HEART OF SALMON</i> .....	32
<i>Crème aux herbes et blinis - Herb cream and blinis</i>	

### POUR COMMENCER — TO START WITH

SALADE D'ENDIVES — <i>ENDIVE SALAD</i> .....	16
<i>Poire, noix, bleu de Bonneval - Pear, walnuts, Bonneval blue cheese</i>	
CÉSAR OEUF COULANT BACON — <i>CAESAR SALAD RUNNY EGG BACON</i> .....	21
VELOUTÉ TOUT CHAUD DU MOMENT — <i>WARM CREAMINESS OF THE DAY</i> .....	16
TARTARE THON AVOCAT — <i>TUNA WITH AVOCADO TARTAR</i> .....	28
BELLES TRANCHES DE FOIE GRAS FRUITS ROUGES — <i>SLICE OF DUCK FOIE GRAS WITH RED FRUITS</i> .....	32
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES POIRE YUZU — <i>CARPACCIO OF SCALLOPS PEAR YUZU</i> .....	28
POULPE GRILLÉ POMME DE TERRE CORIANDE — <i>GRILLED OCTOPUS POTATOE CORIANDER</i> .....	24
ENTRÉE DU JOUR — <i>STARTER OF THE DAY</i>	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE  
GRILL

## CARTE DU SOIR - DINNER MENU

# PLATS – MAIN COURSES

BLANQUETTE DE VEAU AU MISO — <i>BLANQUETTE OF VEAL WITH MISO</i> .....	28
SUPRÊME DE VOLAILLE BELLES MORILLES — <i>CHICKEN SUPREME MOREL MUSHROOMS</i> .....	32
BURGER CHIC RACLETTE FONDANTE — <i>CLASSY BURGER MELTED RACLETTE</i> .....	24
SAUMON BOMLO CITRON VERT CORIANDRE — <i>MOWI SALMON LIME CORIANDER</i> .....	28
PLAT DU JOUR — <i>MAIN COURSE OF THE DAY</i>	

# ROBATA GRILL

CÔTE DE BŒUF POUR 2 — <i>PRIME RIB FOR 2</i> .....	130
BAR GRILLÉ SAUCE AÏOLI — <i>GRILLED SEA BASS WITH AÏOLI</i> .....	32
TAGLIATA D'ENTRECÔTE CHAROLAISE FRITES — <i>CHAROLAIS RIB STEAK FRENCH FRIES</i> .....	32
Sauce au poivre ou chimichuri — <i>Pepper or chimichuri sauce</i>	
TATAKI DE THON SÉSAME CHIPS A L'AIL — <i>TUNA TATAKI SESAME GARLIC CHIPS</i> .....	38

### SIDES

(SUPPLÉMENT TRUFFE +4€) - (*TRUFFLE SUPPLEMENT +4€*)

Frites - *French fries* 6€

Purée de Pomme de Terre - *Potatoe purée* 6€

Cœur de Sucrine - *Heart of Sucrine* 6€

Riz Jasmin - *Jasmin Rice* 6€

Wok de légumes de saison - *Wok of seasonal vegetables* 8€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE  
GRILL

## CARTE DU SOIR - DINNER MENU

### TRUFFES - TRUFFLES

CROQ' TRUFFE — <i>TOASTED CHEESE SANDWICH WITH TRUFFLE</i> .....	28
SALADE DE MÂCHE TRUFFE — <i>TRUFFLE MACHE SALAD</i> .....	27
POMME DE TERRE TRUFFE COPEAUX DE BEAUFORT — <i>BAKED POTATOE TRUFFLE BEAUFORT CHEESE</i> .....	38
PACCHERI TRUFFE — <i>PACHERRI TRUFFLE</i> .....	38

### PÂTES - PASTAS

LINGUINE COURGE SPAGHETTI RICOTTA NOISETTE — <i>LINGUINE SPAGHETTI SQUASH RICOTTA NUTS</i> .....	20
MAC & CHEESE À LA FRANÇAISE — <i>MAC &amp; CHEESE FRENCH STYLE</i> .....	18
RISOTTO TOUT NOIR SAINT-JACQUES CHORIZO — <i>ALL BLACK RISOTTO WITH SCALLOPS AND CHORIZO</i> .....	32

### DESSERTS

BELLES PROFITEROLES .....	12
PAVLOVA FRUITS ROUGES — <i>PAVLOVA WITH RED FRUITS</i> .....	12
TIRAMISU .....	12
CRÈME BRÛLÉE CHÂTAIGNE — <i>CHESTNUT CREME BRULEE</i> .....	12
MI-CUIT CHOCO GLACE VANILLE — <i>HALF BAKED CHOCOLATE CAKE VANILLA ICE CREAM</i> .....	12
CHAMPAGNE GOURMAND — <i>CHAMPAGNE WITH DESSERT SELECTION</i> .....	20
DESSERTS DU JOUR — <i>SWEETS OF THE DAY</i>	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE  
GRILL

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

**POUR LES LOULOUS**

KIDS ONLY

PLAT ET DESSERT — *MAIN COURSE AND SWEET*..... 20€

**PLATS — MAIN COURSES**

NUGGETS FRITES OU SALADE — *NUGGETS FRENCH FRIES OR SALAD*

FISH & CHIPS

SPAGHETTI BOLOGNAISE

BURGER FRITES OU SALADE — *BURGER FRENCH FRIES OR SALAD*

SAUMON RIZ BLANC ET LÉGUMES VERTS — *SALMON WHITE RICE AND GREEN VEGETABLES*

**DESSERTS— SWEETS**

FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS ROUGES — *COTTAGE CHEESE AND RED FRUIT COULIS*

COOKIE MOELLEUX — *SOFT COOKIE*

COUPE DE GLACES - 2 PARFUMS AUX CHOIX — *ICE CREAM CUP - 2 FLAVORS OF YOUR CHOICE*

(Chocolat, vanille, café, citron, fraise senga, framboise, pistache, noisette, noix de coco - *Chocolate, vanilla, coffee, lemon, strawberry senga, raspberry, hazlenut, coconut*)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE  
GRILL