

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Starter/Main or Main/Dessert

29 €

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main/Dessert* 35€

Tous les jours au déjeuner sauf le Samedi et Dimanche et jours fériés

Every day for lunch excluding Saturdays and Sundays and public holidays

Les Entrées – Starters 17€

5 « Perles de l'Impératrice » n°5 
vinaigre à l'échalote

*5 'Perles de l'Impératrice' oysters n°5
and shallots Red wine vinegar*

Velouté froid de tomates, toast de fromage de chèvre frais

Cold tomato soup, toasted bread with goat cheese

Courgettes marinées au vinaigre de xeres et miel, olives Taggiasche, fenouil et graines
de courges grillées

Marinated zucchini with honey and xeres vinegar, Taggiasche olives, fennel, toasted pumpkin seeds

Les Plats - Main Courses 27€

Saumon Label rouge, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette,
sauce gremolata

Salmon red label, crushed potatoes with olive oil and chive, Gremolata sauce

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, condiments, pain toasté, salade sucrine

Steak tartare 'Charolais', toasted bread and sucrine lettuce heart

Pâtes Casarecce pétales de tomates confites,
Osso-Iraty, huile d'herbes

'Casarecce' pasta confit tomatoes, Osso-Iraty cheese and fresh herb oil

Les Desserts – Desserts 9€

Tartelette fraise et chantilly à la verveine

Strawberry tart with verveine cream

Tarte au citron meringuée et zestes confits

Lemon meringue pie with confit lemon zests

Entremet gianduja noisettes saveur citronnée

Chocolate and hazelnuts cake, lemony flavor

LE B O R D E A U X


GORDON RAMSAY

Les verres de Champagne


Delamotte « Brut Réserve »	19 €
Delamotte « Blanc de Blancs »	23 €
Laurent Perrier « Brut Rosé »	25 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

Bordeaux Blanc, Château Lamothe de Haux	2018	6 €
Bordeaux, Le « B » par Maucaillou	2016	7 €
Vouvray « Empreinte » Domaine Robert – Coup de cœur	2017	9 €
Sancerre, Domaine Cherrier	2018	10 €
Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier	 2016	12 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2016	12 €

VINS ROUGES

Haut-Médoc, Baron de Malleret	2016	8 €
« IGP » Languedoc Luc Baudet, Luxe, Calme, Volupté	2016	9 €
Sierra Cantabria « Selección » DOC Rioja, Espagne	2017	9 €
Moulis, Impression de Mauvesin Barton – Coup de cœur	 2015	10 €
Saint-Emilion Château La Fleur Morange « La Marchode »	2017	12 €
Pessac-Léognan, Domaine de la Solitude	2014	14 €

VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2018	10 €
Côtes de Provence, Whispering Angel, Caves d'Esclans	2018	14 €

VINS MOELLEUX

Muscat, Domaine Orengea de Gaffory, « Cuvée des Gouverneurs »	2010	11 €
Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €