

NAPOLEON

À PARTAGER / TO SHARE

Quesadillas bœuf Black Angus et scarmoza, sauce chimichurri	14 €
<i>Quesadillas with Black Angus beef, Scamorza cheese and chimichurri sauce</i>	
Petits burgers de bœuf "Dry-aged", lard grillé, fromage fondant	15 €
<i>Mini dry-aged beef burgers with grilled cheese</i>	
Cecina de buey de Gallice (jambon de bœuf fumé)	18 €
<i>Galice beef cecina (smoked cured beef)</i>	
Jambon Noir de Bigorre affinage 24 mois	21 €
<i>Noir de Bigorre ham, matured for 24 months</i>	

RAW BAR / RAW BAR

Ceviche de bonite, satay, citron vert et salade d'algues au sésame noir	17 €
<i>Ceviche of skipjack tuna with satay, lime and seaweed salad with black sesame</i>	
Ceviche de loup à la citronnelle, lait de coco, saveurs de camomille, concombre et granité Granny Smith	18 €
<i>Ceviche of European sea bass with lemongrass, coconut milk, chamomile, cucumber and Granny Smith granita</i>	
Ceviche de Saint-Jacques à la vanille, gingembre, fruits de la passion	19 €
<i>Ceviche of scallops with vanilla, ginger and passion fruit</i>	
Carpaccio de bœuf Montbeliard fumé, Pécorino à la truffe et huile d'olive vierge	19 €
<i>Carpaccio of smoked Montbéliard beef with truffle Pecorino and virgin olive oil</i>	

ENTRÉES / STARTERS

Les petits farcis niçois au veau français, jus vert et jeunes pousses	16 €
<i>niçois-style mini french veal stuffed vegetables jus and baby leaf salad</i>	
Salade croquante de bœuf et avocat, chou kale et jeunes pousses asiatiques	16 €
<i>Crispy beef and avocado salad</i>	
Salade d'épeautres, artichauts petits violets, pointes d'asperges vertes et parmesan	16 €
<i>Einkorn, purple artichoke and green asparagus salad with Parmesan</i>	
Foie gras mariné puis grillé, belles asperges blanches et réduction de porto aux épices	22 €
<i>Marinated and grilled foie gras with white asparagus and a spiced Porto sauce</i>	
Ravioles de homard maison	30 €
<i>homemade lobster ravioli</i>	
Salade de homard et quinoa aux agrumes	32 €
<i>Lobster and quinoa salad with citrus</i>	

VIANDES / MEAT

NOTRE SÉLECTION DE BŒUF/OUR SELECTION OF BEEF

Black Angus Creekstone Farms USA/Creekstone Farms Black Angus	
- La bavette d'loyau/Flank steak	34 €
- La hampe/Skirt steak	32 €
- L'entrecôte/Rib-eye steak	45 €
Noir de Baltique maturée au bois de hêtre de Pologne	
<i>Beech wood matured Noire de la Baltique</i>	
- La côte à l'os pour 2 personnes (± 1,2 kg) par personne	65 €
<i>Rib steak for 2 to share</i>	
- Le steak de T-bone/The T-Bone steak (± 400 g)	48 €

Filet de Bœuf de Nouvelle-Zélande, jus corsé à la truffe et moelle de bœuf (± 250 g)	44 €
<i>New Zealand beef tenderloin, with full-bodied truffle and beef marrow sauce</i>	

Cœur d'Entrecôte Argentine/Argentinian rib-eye steak	36 €
---	-------------

Ribs de Bœuf Fondants Aberdeen, confits lentement puis laqués au four	32 €
<i>Aberdeen beef ribs, slowly glazed while cooked</i>	

NOTRE SÉLECTION DE VEAU FRANÇAIS/OUR SELECTION OF FRENCH VEAL

Pomme de Ris de Veau au Beurre Mousseux, jus à la réglisse et gingembre	36 €
<i>Medallion of veal sweetbread with frothy butter, and a liquorice and ginger sauce</i>	

Cœur de Quasi Montbéliard à la Plancha	28 €
<i>Grilled heart of Montbéliard veal</i>	

NOTRE SÉLECTION DE VOLAILLE FERMIÈRE DE L'AIN/OUR SELECTION OF FRENCH FREE-RANGE POULTRY

Suprême "Label Rouge" Cuit à Basse Température	26 €
<i>Supreme of "Label Rouge" chicken cooked at low temperature</i>	

Coquelet en Crapaudine "Maison Michel" Mariné et Grillé	28 €
<i>Roast and grilled chicken crapaudine</i>	

NOTRE SÉLECTION D'AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON/OUR SELECTION OF AVEYRON LAMB

L'Épaule Braisée dans son Jus Parfumé aux Épices d'Orient pour 2 personnes	65 €
<i>Braised shoulder in a fragrant jus with oriental spices</i>	

Prix nets - Service compris

POISSONS / FISH

Filet de loup saisi à la plancha, compotée de tomates fraîches au basilic, olives taggiasca et légumes glacés	29 €
<i>Grilled fillet of European sea bass with stewed fresh tomatoes and basil, garlic crisps and taggiasche olives</i>	

Pavé de black cod rôti laqué au miso, jeunes pousses d'épinard au satay	38 €
<i>Roasted pavé of miso-coated black cod</i>	

Filet de st-Pierre et asperges blanches rôties, beurre aux palourdes et algues nori	42 €
<i>Filet of John Dory and roasted white asparagus served in a clams butter and nori algae</i>	

GARNITURES / SIDES

au choix pour les viandes
to accompany the meat

Mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel
<i>Salted butter potato mousseline</i>

Mousseline de pommes de terre au gorgonzola et noix
<i>Gorgonzola cheese and nuts potato mousseline</i>

Macaronis crémeux au jus de viande et parmesan
<i>Creamy macaroni with gravy and parmesan</i>

Mélange de jeunes pousses truffe, parmesan	supplément 5 €
<i>Mixed baby leaf salad with truffle and parmesan</i>	

Mousseline de pommes de terre à la truffe	supplément 5 €
<i>Potato mousseline with truffles</i>	

Légumes frais glacés
<i>Glazed fresh vegetables</i>

Jeunes pousses d'épinards sautés
<i>Sautéed spinach</i>

Gratin dauphinois
<i>Potatoes gratin</i>