

Midi

ENTRÉE DU JOUR

Selon l'inspiration des Chefs 19

SALADE CÉSAR

Sucrine, sauce César, copeaux de Louis d'Or affiné, bacon croustillant, croûtons maison 23

SALADE D'ENDIVES ET RADICCHIO

Crème montée au fromage espresso, noix caramélisées, vinaigrette moutarde et citron 18

PLAT DU JOUR

Selon l'inspiration des Chefs 27

CREVETTES JUMBO GRILLÉES

Gel de tomates fermentées, tomates cerises confites 32

ONGLET DE BŒUF

Pommes de terre sarladaises, chimichurri 38

FRITES 8

FRITES À LA TRUFFE 12

PERSILLADE DE CHAMPIGNONS 10

SAUTÉ DE LÉGUMES 10

SALADE VERTE 8

POMMES DE TERRE SARLADAISES 13

CHOUX DE BRUXELLES FRITS 10

FOCACCIA ARTISANALE AU PROSCIUTTO 22

TARTARE DE SAUMON

Échalotes, câpres, vinaigrette citronnée 24/34

TARTARE DE BŒUF

Échalotes, mayonnaise à la truffe, graines de moutarde fumés, parmesan 26/36

CEVICHE DE PÉTONCLES

Leche de tigre, agrumes et endives, huile de fenouil 24

TROFIE À LA VONGOLE

Palourdes, salicorne, parmesan, vin blanc 21

BURGER DE BISON

Mayonnaise fumée au poivre rose, roquette, cornichons, fromage comtomme 34

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR // PLAT DU JOUR + CANNOLI 42

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + CANNOLI 49

Lunch

STARTER OF THE DAY

Chef's inspiration 19

CAESAR SALAD

Baby gem lettuce, Caesar dressing, aged Louis d'Or cheese, crispy bacon, house croutons 23

ENDIVE AND RADICCHIO SALAD

Whipped espresso cheese cream, caramelized nuts, mustard-lemon vinaigrette 18

MAIN OF THE DAY

Chef's inspiration 27

GRILLED JUMBO SHRIMP

Fermented tomato gel, confit cherry tomatoes 32

HANGER STEAK

Sarladaise potatoes, chimichurri 38

FRENCH FRIES 8

TRUFFLE FRIES 12

MUSHROOM PERSILLADE 10

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES 10

GREEN SALAD 8

SARLADAISE POTATOES 13

FRIED BRUSSELS SPROUTS 10

PROSCIUTTO ARTISAN FOCACCIA 22

SALMON TARTARE

Shallots, capers, lemon vinaigrette 24/34

BEEF TARTARE

Shallots, truffle mayonnaise, smoked mustard seeds, parmesan 26/36

SCALLOP CEVICHE

Leche de tigre, citrus, endive, fennel oil 24

TROFIE VONGOLE

Clams, samphire, parmesan, white wine 21

BISON BURGER

Smoked pink pepper mayonnaise, arugula, pickles, Comtomme cheese 34

STARTER OF THE DAY + MAIN OF THE DAY // MAIN OF THE DAY + CANNOLI 42

STARTER OF THE DAY + MAIN OF THE DAY + CANNOLI 49

Prices exclude taxes and service.
A service charge will be added for parties of 8 or more.

Tbsp.
Restaurant