

Midi

ENTRÉE DU JOUR

Selon l'inspiration des Chefs 19

SALADE CÉSAR

Sucrine, sauce César, copeaux de parmesan, bacon croustillant, croûtons 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

POLPETTES VÉGÉTARIENNES

Boulettes de haricots noirs, poivron rôti et épices, sauce aux tomates confites et spaghettis de courgettes 28

MOULES PARMESAN

Moules à la crème de parmesan, poireaux et charcuterie 30

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 26

MACREUSE DE BŒUF

Frites et salade, beurre maître d'hôtel 38

SPAGHETTI NERO

Guanciaie, crevettes nordiques, sauce tomate et veau 31

BURGER DE BISON

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

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

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR 42

PLAT DU JOUR + CANNOLI 42

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + CANNOLI 49

Prix hors taxes et hors service.
Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.

Tbsp.
Restaurant

Lunch

STARTER OF THE DAY

Chef's inspiration 19

CAESAR SALAD

Baby gem lettuce, Caesar dressing, parmesan shavings, crispy bacon, croutons 23

ENDIVE AND RADICCHIO SALAD

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

MAIN OF THE DAY

Chef's inspiration 27

VEGETARIAN POLPETTE

Black bean balls, roasted pepper and spices, confit tomato sauce, zucchini spaghetti 28

PARMESAN MUSSELS

Mussels with parmesan cream, leeks and charcuterie 30

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 26

BEEF CHUCK TENDER

French fries and salad, maître d'hôtel butter 38

SPAGHETTI NERO

Guanciale, northern shrimp, tomato and veal sauce 31

BISON BURGER

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

STARTER OF THE DAY + MAIN OF THE DAY 42

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