



A faint, light green background image of a plant branch with several long, narrow leaves, extending from the left side of the page towards the center.

LUNCH MENU

Since 1958

SALADES | SALADS


INSPIRATION PRINTANIÈRE À LA TRUFFE... BURATTA DI PUGLIA, ASPERGES, PETITS POIS,   32€
 ARTICHAUTS MARINÉS, TOMATES CERISES, ENDIVES CARMINES & TRUFFE
 TRUFFLE SPRING SALAD... BURATTA DI PUGLIA, ASPARAGUS, GREEN PEAS, MARINATED
 ARTICHOKEs, CHERRY TOMATOES, CARMINE ENDIVE & TRUFFLE DRESSING


LA FAMEUSE CESAR DU RADO

THE CAESAR BY RADO, ROMAINE, CUCUMBER, CROUTONS, PARMESAN, HOME MADE
 DRESSING...

TENDRE POULET 28€
 CHICKEN

OU GAMBAS RELEVÉES 35€
 OR SPICY KING PRAWNS

LA SALADE DE HARICOTS VERTS... FETA, OLIVES KALAMATA, OIGNONS ROUGES,  26€
 TOMATES CERISES, GRENADE, HUILE D'HERBES FRAICHES & PAIN GRILLÉ À L'AÏL CONFIT
 GREEN BEANS SALAD... FETA, GREEK OLIVES, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES,
 POMEGRANATE, FRESH HERBS OIL & GRILLED GARLIC BREAD

BOCCONCINI DI BUFALA, TOMATES CERISES, JAMBON DE PARME AOP, PIGNONS, JEUNES  29€
 POUSSÉS, PESTO & BALSAMIQUE
 BOCCONCINI DI BUFALA... ITALIAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, PROSCIUTTO, PINE NUT,
 SALAD SPROUT, BASIL PESTO & BALSAMICO

SUPPLÉMENTS | ADDS

SAUMON FUMÉ 10€
 SMOKED SALMON

OEUF MOLLET 5€
 BOILLED EGG

BURATTA 8€
 BURATTA

STRACCIATELLA 8€
 STRACCIATELLA


FETA 6€
 FETA

TRUFFE 10€
 TRUFFLE


Since 1958

PETITES ENTRÉES À PARTAGER SMALL PLATES TO SHARE

AVOCADO TOAST CREAM CHEESE, POMEGRANATE, SEEDS, CORIANDER 	15€
STRACCIATELLA DI BUFALA TOMATO CONFIT, ANCHOVY, CIPOLLINI ONION 	16€
POULPE GRILLÉ AU ZAATAR TAHINI CREAM, CHORIZO, CIPOLLINI ONION 	18€
HOUMOUS D'AVOCAT AVOCADO & CHICK PEAS HUMUS, RAW VEGGIES, FLAT BREAD 	15€
FRITES DE PANISSE CHICK PEAS FRIES, GARLIC MAYONNESE « AÏOLI »  	14€
CRUDO DE THON RAW TUNA, FETA, GREEK OLIVE, SPRING ONION 	18€

PINSA ROMANA 28€ 
STRACCIATELLA DI BUFALA, TRUFFLE & PARMESAN

ENTRÉES | STARTERS

CARPACCIO DE SÉRIOLE AUX AGRUMES, GRENADE, AMANDE ET CORIANDRE SERIOLE, POMEGRANATE, ALMOND, CORIANDER & CITRUS DRESSING 	32€
VITELLO TONATO VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS 	28€
TARTARE DE SAUMON & CREAM CHEESE AUX HERBES FRAÎCHES RAW SALMON, DILL, SHALLOTS, ROASTED ALMONDS, POMEGRANATE, CREAM CHEESE & HERBS, FRIED ONIONS 	26€
LES PETITS FARÇIS NICOIS STUFFED PROVÈNÇAL VEGETABLES WITH LAMB & PORK, TOMATO SAUCE & ARUGULA SALAD	26€

Since 1958

VIANDES | MEATS

- TARTARE DE CHAROLAIS TRADITIONNEL FAIT MINUTE, FRITES FRAÎCHES  28€
THE TRADITIONAL BEEF TARTAR DONE ON THE MINUTE, FRESH FRIES
- CÔTELETTES D'AGNEAU FRANÇAIS MARINÉES AUX HERBES, CAPONATA & JUS MAISON  39€
FRENCH LAMB CHOPS MARINATED WITH HERBS, EGGPLANT CAPONATA & REDUCED JUICE
- MILANAISE DE NOIX DE VEAU, TAGLIATELLES FRAÎCHES AL POMODORO 36€
VEAL MILANESE, PASTA AL POMODORO
- FILET DE BOEUF SIMMENTAL À LA PLANCHA 250GR, SAUCE AU POIVRE VERT,  49€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE KALAMATA
FILET MIGNON SIMMENTAL 250GR, PEPPER SAUCE & POMME PURÉE
- BURGER DE BOEUF FRANÇAIS, TALEGGIO, POITRINE FUMÉE, KETCHUP PIMENTON DE LA VERA, PICKLES, TOMATE, SALADE & FRITES FRAÎCHES 32€
FRENCH BEEF BURGER, TALEGGIO CHEESE, BACON, SPICY KETCHUP, PICKLES, TOMATO & SALAD, FRIES

À PARTAGER | TO SHARE

- TAGLIATA DE RUMSTEAK SIMMENTAL 500GR, ROQUETTE, OLIVES & PARMESAN  76€
BEEF TAGLIATA 500GR, ARUGULA SALAD, OLIVES & PARMESAN
- CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1KG MATURÉE, SAUCES MAISON & FRITES FRAÎCHES  125€
DRY AGED BEEF RIB 1KG, HOME MADE SAUCE & FRIES

LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES EST À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE THE TRACEABILITY OF ALL OUR BOVINE MEAT

Since 1958

POISSONS | FISHES

DOS DE CABILLAUD RÔTI EN CROUTE D'HERBE, RISOTTO AQUARELLO, SAUCE VIERGE COD FILLET HERBS CRUST, RISOTTO & VIRGIN SAUCE	34€
PAVÉ DE SAUMON RÔTI, GNOCCHI AU BEURRE BLANC & COURGETTES RÔTIES SALMON FILLET, GNOCCHI BUTTER SAUCE & ZUCCHINI	36€
POULPE SNACKÉ, CAPONATA & POMMES GRENAILLE, JUS CORSÉ ROASTED OCTOPUS, EGGPLANT CAPONATA & ROASTED BABY POTATOES, REDUCED JUICE	38€
GAMBAS SAUVAGES À LA PLANCHA, RIZ PILAF, SAUCE BISQUE MAISON WILD KING PRAWNS, RICE, SEAFOOD SAUCE	38€
SOLE FRAÎCHE CUITE AU BEURRE, LÉGUMES DU MOMENT DOVER SOLE, PARSLEY BUTTER, VEGETABLES	72€
DAURADE ENTIÈRE RÔTIE & FLAMBÉE AU PASTIS, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE AÏOLI WHOLE SEA BREAM FLAMBEED WITH PASTIS, VEGETABLES, GARLIC SAUCE	42€

À PARTAGER | TO SHARE

LOUP ENTIER EN CROUTE DE SEL, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE AÏOLI WHOLE SEA BASS SALT CRUST, VEGETABLES, GARLIC SAUCE	12€/100GR
LANGOUSTE ENTIÈRE RÔTIE, TAGLIATELLES FRAÎCHES AL POMODORO (SERVI POUR 2) WHOLE LOBSTER, PASTA AL POMODORO (FOR 2)	150€

Since 1958

PÂTES | PASTAS

RISOTTO AQUARELLO AU BASILIC, ASPERGES, PETITS POIS, COURGETTES, PECORINO
BASIL RISOTTO, ASPARAGUS, GREEN PEAS, ZUCCHINI, PECORINO



29€

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU SAUMON, BEURRE BLANC, AMANDES, RICOTTA RAPÉE
SALMON PASTA, WHITE BUTTER SAUCE, ALMOND, RICOTTA



32€

GNOCCHIS ARTISANAUX À LA TRUFFE, STRACCIATELLA & PARMESAN
TRUFFLE CRAFT GNOCCHIS, STRACCIATELLA & PARMESAN



32€

TAGLIATELLES FRAÎCHES AL POMODORO, OLIVES & PECORINO
PASTA AL POMODORO, OLIVES & PECORINO



26€




Since 1958

GARNITURES | SIDE DISHES

POMMES GRENAILLES ROASTED BABY POTATOES	8€	ASPERGES GRATINÉES GRATINED ASPARAGUS	12€
FRITES FRAÎCHES FRESH FRIES	8€	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE POMME PURÉE	9€
SUCRINE BABY LETTUCE	8€	À LA TRUFFE WITH TRUFFLE	16€
RIZ PILAF PILAF RICE	8€	LÉGUMES DU MOMENT (COURGETTES, ASPERGES, POMMES GRENAILLES)	14€
CAPONATA D'AUBERGINE EGGPLANT CAPONATA	9€	CHEF'S SELECTION OF VEGETABLE (ZUCCHINI, ASPARAGUS, ROASTED BABY POTATOES)	

ENFANTS | KID'S

pour les enfants de moins de 12 ans/for children under 12

STEAK HACHÉ* GROUND STEAK* 	15€
FISH & CHIPS DE COLIN SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE* FISH & CHIPS SWEET AND SALTY SOY SAUCE*	15€
TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS* CRISPY CHICKEN TENDERS*	15€

* SERVIS AVEC : FRITES FRAÎCHES OU PÂTES NATURE OU LÉGUMES DU MOMENT

* SERVED WITH : FRESH FRIES OR PLAIN PASTA OR SEASONAL VEGETABLES

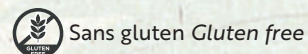
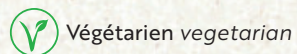
Since 1958

DESSERTS

TARTELETTE TATIN À LA RHUBARBE, CRÈME LEGÈRE À LA CARDAMOME RHUBARB TART TATIN, LIGHT CARDAMOM CREAM	15€
BABA MAISON AU RHUM, ANANAS RÔTI, CHANTILLY VANILLE HOMEMADE RUM BABA, ROASTED PINE APPLE, VANILLA CHANTILLY	18€
LA FAMEUSE MELBA, FRAISE OU FRAMBOISE THE FAMOUS MELBA ICE CREAM, STRAWBERRY OR RASPBERRY	18€
SPHÈRE CHOCOLAT NOIR, CRÈME VANILLE BOURBON, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ DARK CHOCOLATE SPHERE, VANILLA CREAM, SALTED CARAMEL SAUCE	15€
FRAISES DU PAYS AU NATUREL, SUCRE PANELA 	16€
FRESH LOCAL STRAWBERRIES, PANELA SUGAR	
SÉLECTION DE MIGNARDISES SMALL BITES SELECTION	14€
GLACES & SORBETS ARTISANAUX VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CITRON... CRAFT ICE CREAM & SORBET VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, STRAWBERRY, LEMON...	4€/BOULE

À PARTAGER | TO SHARE

PIZZA COOKIE, NOISETTES CARAMELISÉES, CHOCOLAT, CARAMEL (3 à 4 personnes) GIANT COOKIE, CARAMELIZED HAZELNUT, CHOCOLATE, CARAMEL (3 to 4 people)	38€
PAVLOVA FRAISE & FRAMBOISE, CRÈME LEGÈRE VANILLE & PISTACHE  MERINGUE, STRAWBERRY & RASPBERRY, VANILLA & PISTACHIO	32€
TIRAMI SÙ DELLA NONNA DORA	28€



Prix nets en Euros - Service compris.

Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur. If you have any allergies, please inform your waiter
La liste des allergènes est disponible sur demande. The allergen list is available on request.

Since 1958