



A PARTAGER

Burrata, salade de courge	12	Accras de Cabillaud	12
Tarama maison	12	Thon fumé de l'île d'Yeu	14
Le croque Monceau au comté	12	Assiette de jambon Bellota	18

ENTRÉES

Jus détox	10
Sushis thon et saumon, guacamole & wasabi	16
Gaspacho andalou, bruschetta à la tomate	16
Tartare d'asperges vertes et blanches	16
Le pâté en croûte du chef	18
Daurade marinée, betteraves de chioggia	19

PLATS

Plat du jour	32
Légumes croquants de saison, jus d'agrumes	25
Pâtes soba aux gambas	26
Salade César et son oeuf mollet	26
Fish & chips du Camondo	32
Tataki de boeuf et quinoa	32
La belle pièce de viande pour 2 (environ 750g), jus corsé et gnocchis	75
Au choix: Carré d'agneau ou côte de boeuf	

ASSIETTE DE FROMAGES

Sainte-Maure-de-Touraine et Brie de Meaux	10
---	----

DESSERTS MAISON

Café & madeleines du chef	7
Cascade de fruits rouges	10
Moelleux au chocolat et noix de pécan	10
Cheesecake à la poire	11
Véritable millefeuille	11

VINS & CHAMPAGNES DU MOIS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Côtes de Provence rosé - Minuty Prestige	10	50	Billecart-Salmon - Brut rosé	16	100
Château La Chapelle-Lescours - St-Emilion 2012	16	110	Veuve-Clicquot - Rosé 2008	15	95

Tous nos plats sont préparés par notre équipe de cuisine, à partir de produits frais.

En cas d'allergies ou de contre-indications alimentaires, n'hésitez pas à prévenir notre personnel.

Origine des viandes : France