

## ~ Les Froids ~

**Carpaccio de boeuf 19**  
*Beef carpaccio with Parmesan cheese  
 and truffle dressing (D · E · R · M)*

**Tartare de thon 27**  
*Tuna tartare with grilled baguette (S · G · R)*

**Carpaccio de Sériole du Japon 24**  
*Yellowtail carpaccio in tiger milk (N · R · C · M)*

**Tartare de boeuf 24**  
*Beef tartare with fries (E · G · R · M)*

## ~ Les Chauds ~

**Soupe à l'oignon gratinée 16**  
*French onion soup topped with Gruyère cheese  
 and toasted baguette (D · G)*

**Soupe de lentille à l'huile pimentée  
 et sa baguette 15**  
*Lentil soup with chilli oil & French baguette*

**Oeufs brouillés à la truffe,  
 tranche de baguette grillée 37**  
*Truffle scrambled eggs & toasted baguette (D · E · G)*

**Escargots de Bourgogne 27**  
*Snails with garlic butter and parsley (S · G · D · N)*

**Aubergine grillée aux crevettes et feta 24**  
*Grilled aubergine with shrimps, feta  
 cheese and pesto sauce (S · D · N)*

**Crevettes grillées à la sauce harissa 29**  
*Grilled harissa prawns (S)*

**Crevettes tièdes à l'huile d'olive 25**  
*Warm prawns in olive oil and basil  
 (S · D · N)*

**Tarte à la truffe 38**  
*Truffle tart · Additional Truffle 5 per gram  
 (G · D · E · M)*

**Tarte à l'oignon 18**  
*Onion tart, anchovies, black olives  
 (G · D · E · S)*

## ~ Les Salades ~

**Burrata et tomates cerises 26**  
*Burrata with cherry tomatoes (D)*

**Salade de betteraves 17**  
*Beetroot salad with goat cheese and  
 pistachios (D · N · G)*

**Salade de chou-fleur 19**  
*Cauliflower salad with Comté cheese (D · N)*

**Salade de homard et sauce cocktail 39**  
*Lobster salad with cocktail dressing (S · G)*

**Salade de choux frisé 18**  
*Kale and bresaola salad in chili dressing (D · N)*

**Salade de quinoa 20**  
*Quinoa salad with cranberries and nuts (N)*

**Salade de crevettes et halloumi 34**  
*Prawn & Halloumi salad with baby gem  
 and lemon-honey dressing (D · S)*

**Salade verte et tomates cerises 12**  
*Green leaves with cherry tomatoes  
 and lemon oil dressing*

**Salade Caésar 21**  
*Caésar salad · add chicken or prawns 9  
 (D · G)*

**Salade de tomates cerises «Heirloom», fromage  
 de chèvre et noisettes 20**  
*Heirloom tomato salad with goats cheese  
 and hazelnuts (D · N · G · Se)*

**Salade de lentilles vertes 20**  
*Lentil salad with pickled vegetables (C · N)*

**Salade Niçoise 29**  
*Niçoise salad with tuna, tomatoes, onion,  
 egg and Parmesan (D · E · M)*

**Salade de myrtilles et feta 26**  
*Blueberries and feta cheese with fresh mint (D)*

## Les Entrées

## ~ Caviar Selection ~

Your selection of caviar is served with eggs, chives, shallots, and blinis.

Oscietra 30gr 120

## ~ Les Pizzas ~

All pizzas are thin crust

## Pizza végétarienne 19

Tomato sauce, grilled aubergine, zucchini, bell peppers and garlic oil (G)

## Pizza margherita 25

Tomato sauce, mozzarella and olive oil (D · G)

## Pizza diavola 26

Tomato sauce, salami and Buffalo mozzarella (D · G)

## Pizza à la burrata et basilic 29

Burrata and basil (D · G)

## Pizza aux quatre fromages 27

Four cheese pizza with Brie, Comté, Gruyère, Emmental, and walnuts (D · G · N)

## Les Plats Principaux

## ~ Les Sandwichs d'Izu ~

## Izu Burger 42

Wagyu beef burger with Emmental cheese, tartar and barbecue sauce served in a bun or baguette (D · G · E)

## Izu Burger de poulet 33

Chicken burger with Emmenthal cheese, iceberg lettuce, tartar and barbecue sauce served in a bun (D · G · E)

## ~ Les Pâtes ~

## Gnocchis served with pink sauce 29

Gnocchis in creamy pink sauce, with cherry tomatoes (D · E · G)

## Rigatoni aux truffes 65

Rigatoni with truffle (D · G)

## Pappardelle à la Bolognaise 27

Pappardelle with Bolognese sauce (D · E · G)

## Pâtes aux Boulettes de Viande Wagyu 36

Spaghetti with Wagyu meatballs in Arrabiata sauce (D · G · E)

## Linguine au homard 68

Lobster linguine (S · D · G)

## Risotto aux champignons 29

Mushroom risotto (D)(V optional)

## Risotto aux fruits de mer 37

Seafood risotto with pistachios (S · D · N)

## Spaghetti aux palourdes 34

Spaghetti alle vongole with clams (S · D · G)

## Penne à l'arrabiata 26

Penne with arrabiata sauce (D · G)(V optional)

## Rigatoni Alla Vodka 42

Cherry Tomato with cream, Parmesan, Chili, Parsley 0% Alcohol (D · G · E)

## Les Plats Principaux

## ~ La Mer ~

## Langoustines grillées 90

Grilled langoustines in chili dressing (S)

## Daurade grillée 49

Grilled seabream 600gr - 800gr (S)

## Bar grillé en croûte de sel 53

Salt-baked seabass 600gr - 800gr (G · E · S)

## Sole meunière 74

Dover sole meunière 600gr - 800gr (S · N · D · G) (Grill option)

## Filet de bar rôti à la sauce tomate 50

Roasted fillet of seabass in tomato sauce served with sumac rice (D · S)

## ~ La Ferme ~

## Poulet rôti, foie gras et sauce Périgueux 55

Whole baby chicken in Périgueux sauce with seasonal truffle (G · A · D · C)

## Entrecôte grillée et piments de Padrón 83

Grilled rib eye with Padrón peppers 400gr (M)

## Coquelet mariné 36

Whole marinated baby chicken with house salad (G)

## Travers de boeuf 73

Slow-cooked short rib served with Padrón peppers, roasted carrots, and sweet onions (D · G)

## Côtelettes d'agneau marinées, pita et aubergines épicées 53

Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine (D · G · E · N)

## Filet de bœuf grillé 66

Grilled tenderloin served with broccoli, baby potatoes and peppercorn sauce (D · G)

## Dry aged Black Angus

## Tomahawk steak 1.4kg 280

Sucrine braisée, roasted cherry tomatoes served with Bordelaise sauce, peppercorn sauce and Hollandaise sauce (D · E)

## ~ Accompagnements ~

## Ratatouille 11

Baked vegetables

## Pommes frites 9

French fries

## Truffle pommes frites 25

Truffle french fries (D)

## Gratin dauphinois 13

Potato gratin (D)

## Pommes de terre croustillantes 11

Crispy baby potatoes (D · M)

## Riz au sumac 10

Sumac rice (D)

## Asperges 12

Asparagus (D)

## Broccolini 10