

- À CÔTÉ -

DÎNER ENTRE POTES

LES INCONTOURNABLES À PARTAGER OU EN SOLITAIRE

The Unmissable Starters To Be Shared Or Alone

- Notre Fameux Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Piment d'Espelette** 24 €
Homemade Duck Foie Gras/Liver with Espelette Pepper & Onion Chutney
- Terrine Maison du Chef** 16 €
Homemade Terrine according to the Chef's Wishes & Pickles
- Délicieuses Sardinillas du Pays Basque, Beurre demi-sel et Pain Grillé** 12 €
Small Sardines from the Basque Country, in Olive Oil, Half-salt butter & Grilled Bread

NOTRE SPÉCIALITÉ, UN PLAT UNIQUE À PARTAGER

Speciality of the House to Share

Côte de Boeuf
Prime Rib of Beef

Viande de Boeuf Française
French Beef

98,80€ / kilo

Race à Viande Exclusivement
Meat Breed Only & Grass Fed Beef

Portion de 1000gr minimum en fonction du train de côtes
Portion of 1000gr minimum depending on the types of ribs

Nos Côtes de Boeuf sont servies saignantes
Our Prime Rib of Beef are cooked rare or medium rare

son Os à Moelle et ses Sauces Maison : béarnaise, roquefort et poivre
Including Bone Marrow & Homemade Sauce : béarnaise, blue-cheese & pepper

ses Frites Maison et sa Salade de Jeunes Pousses
Included sides : Homemade French Fries & Organic Salad

- À CÔTÉ -

PETITES NOTES SUCRÉES

UNE BELLE ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

A Fine Selection of Aged Cheeses

**Assortiment de Camembert, Comté et Roquefort 14€
et salade verte.**

*Selection of Camembert, Comté, and Roquefort cheeses,
accompanied by a fresh green salad*

DESSERTS TRADITIONNELS

Traditional French Desserts

Gâteau au Chocolat, Yaourt Glacé, Caramel 14€

*Homemade Chocolate Cake, Yogurt Ice Cream, Salted
Butter Caramel*

Cheesecake Onctueux et son Coulis 14€

Creamy Mascarpone Cheesecake with a Berry Coulis

Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille 12€

Thin Apple Tart, Gently Warmed, with Vanilla Ice Cream.

Authentique Crème brûlée à la Pistache 12€

Authentic Pistachio Crème Brûlée

- À CÔTÉ -

PAS UN DESSERT, MAIS PAS UN DIGESTIF

LES ARROSÉS

Tipsy Treats

- | | |
|--|-------------|
| Le Colonel (Sorbet Citron + Vodka)
<i>Lemon Sorbet + Vodka</i>
<i>A sharp and refreshing classic.</i> | 14 € |
| Le Normand (Sorbet Pomme + Calvados)
<i>Apple Sorbet + Calvados</i>
<i>All the spirit of Normandy in a single glass.</i> | 14 € |
| L'Iceberg (Glace Menthe Chocolat + de Get 27)
<i>Mint Chocolate Chip Ice Cream + Get 27</i>
<i>Minty fresh, with a frosty kick.</i> | 14 € |
| Le Napolitain (Glace Vanille + Limoncello)
<i>Vanilla Ice Cream + Limoncello</i>
<i>Soft and sunny, with an Italian accent.</i> | 14 € |
| Le Frappé (Glace Café + Baileys)
<i>Coffee Ice Cream + Baileys</i>
<i>Chilled, creamy, and slightly naughty.</i> | 14 € |
| Le Créole (Glace Rhum Raisin + Rhum Ambré)
<i>Rum Raisin Ice Cream + Dark Rum</i>
<i>Sun-soaked and boldly aromatic.</i> | 14 € |

Les Crèmes Glacées et Sorbets sont élaborés exclusivement à partir d'ingrédients naturels par le Meilleur Ouvrier de France Gérard Cabiron.
Award-winning chef Gérard Cabiron (Meilleur Ouvrier de France) crafts our Ice Creams and Sorbets using only natural ingredients.