

# Les Entrées

## VITELLO TONNATO

Rôti de veau, sauce au thon, fleurs de câpres  
*Roasted veal, tuna sauce, caper flowers*

21,00

## SOUPE DE POISSON

Faite maison, servie avec rouille et croûtons  
*Homemade fish soup served with croutons and spicy mayo*

18,00

<b>MINISTRONE</b>	16,00
<i>Soupe de légumes maison à la tomate parfumée au basilic</i> <i>Italian vegetable soup with tomato &amp; basil</i>	
<b>AUBERGINES ALLA PARMIGIANA</b>	16,00
<i>Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan</i> <i>Aubergines au gratin, with tomato sauce &amp; parmesan</i>	
<b>SALADE NIÇOISE</b>	18,00
<i>Laitue, tomate, thon, œuf, céleri, concombre, poivron,</i> <i>Lettuce, tomato, tuna, egg, celery, cucumber, pepper</i>	
<b>SALADE CÉSAR</b>	21,00
<i>Salade romaine, croutons, parmesan et croustillants de poulet</i> <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	
<b>BELLE BURRATA</b>	21,00
<i>Burrata, roquette, tomates et cebettes</i> <i>Burrata, rocket salad, tomato &amp; chives</i>	
<b>CROUSTILLANT DE GAMBAS</b>	20,00
<i>Sauce aigre douce</i> <i>Crispy prawns, sweet &amp; sour sauce</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT</b>	21,00
<i>Saumon frais et avocat</i> <i>Salmon tartar with avocado</i>	
<b>HUÎTRE GILLARDEAU N°2</b>	18,00
<i>Les 3 pièces</i> <i>Three green oysters Gillardeau n°2</i>	

# Pâtes & Risotto

## RAVIOLIS AUX TRUFFES

Raviolis artisanaux truffés et truffe fraîche  
*Truffled raviolis & fresh truffle*

32,00

<b>RISOTTO DU JOUR</b>	24,00
<i>Selon le marché et l'humeur du chef</i> <i>Risotto of the day</i>	
<b>RAVIOLIS A LA RICOTTA</b>	18,50
<i>Sauce tomate OU à la crème</i> <i>Ravioli with Ricotta cheese &amp; spinach, tomato OR cream sauce</i>	
<b>LASAGNES AL FORNO</b>	18,00
<i>Lasagnes maison au four 100 % pur boeuf</i> <i>Home-baked lasagna, 100% beef</i>	
<b>PENNE BOLOGNESE</b>	16,90
<i>Sauce bolognaise maison, 100 % pur boeuf</i> <i>Tomato &amp; ground beef sauce</i>	
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA</b>	16,90
<i>Tomate, olives noires et piments forts</i> <i>Tomato sauce, black olives &amp; chili pepper</i>	
<b>PENNE CARBONARA</b>	18,50
<i>Crème fraîche, lardons et oeuf</i> <i>Cream sauce, bacon &amp; egg yolk</i>	
<b>LINGUINE AL SALMONE</b>	21,00
<i>Saumon frais, crème fraîche, échalotes et vin blanc</i> <i>fresh salmon, cream shallots &amp; white wine</i>	
<b>LINGUINE VONGOLE</b>	28,00
<i>Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment</i> <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley &amp; chili pepper</i>	
<b>LINGUINE AUX FRUITS DE MER</b>	28,00
<i>Pétoncles, crevettes, palourdes fraîches, tomate, ail et piment</i> <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	

# Les Viandes

## JOUE BRAISÉE

Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de pommes de terre  
*Beef cheek braised in red wine & mashed potatoes*

28,00

<b>OSSO BUCO ALLA MILANESE</b>	36,00
Jarret de veau confit à la tomate <i>Fresh premium veal stew in tomato sauce</i>	
<b>ESCALOPE MILANESE</b>	30,00
Escalope de veau panée <i>Breaded veal escalope</i>	
<b>ESCALOPE À LA CRÈME</b>	30,00
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris <i>Veal escalope in mushroom &amp; cream sauce</i>	
<b>STEAK TARTARE</b>	28,00
Assaisonné selon votre envie <i>Raw beef tartare</i>	
<b>BELLE ENTRECÔTE D'ANGUS</b>	36,00
Grillée ou poêlée, sauce béarnaise <i>Sirloin steak, grilled or pan-fried &amp; béarnaise sauce</i>	
<b>FILET DE BŒUF</b>	59,00
Béarnaise Maison ou Sauce au poivre vert <i>Beef fillet, with béarnaise sauce or green peppercorn sauce</i>	

## LE FOIE DE VEAU

### À L'ANGLAISE

Foie de veau poêlé et bacon  
*Pan-fried calf's liver served with bacon*

32,00

### À LA VÉNITIENNE

Foie de veau poêlé et oignons confits  
*Pan-fried calf's liver & crystallised onions*

32,00

### AUX CÈPES

Foie de veau poêlé aux cèpes  
*Calf's liver with porcini mushrooms*

48,00

# Les Poissons

## FILETS DE SOLE À LA BORDELAISE

Sauce au vin rouge, servis avec purée de pommes de terres  
*Gougeons of sole, red-wine sauce & mashed potatoes*

39,00

## SAINT-JACQUES POÊLÉES

Lit d'épinards, beurre blanc, purée de pommes de terre  
*Scallops, spinach, beurre blanc sauce & mashed potatoes*

49,00

<b>BELLE SOLE MEUNIÈRE</b>	62,00
Sole poêlée au beurre, 500 gr. <i>Pan fried sole with butter</i>	
<b>PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI</b>	28,00
Purée de pommes de terre <i>Teriyaki salmon &amp; mashed potato</i>	
<b>FILET DE DORADE</b>	32,00
Servie avec les légumes du moment <i>Sea bream fillet served with seasonal vegetables</i>	
<b>CALAMARETTI FRITTI</b>	24,00
Beignets de calamars frits <i>Deep fried squid rings</i>	
<b>FRITTO MISTO</b>	38,00
Mélange de fruits de mer et poissons frits en beignets <i>Deep fried mix seafood &amp; fish</i>	

# Les Pizzas

<b>MARGHERITA</b>	14,90
<i>Tomate, fromage et origan Tomato, cheese &amp; oregano</i>	
<b>NAPOLETANA</b>	14,90
<i>Tomate, fromage, anchois et olives Tomato, cheese, anchovies &amp; olives</i>	
<b>GORGONZOLA</b>	15,90
<i>Tomate, fromage et gorgonzola Tomato, cheese &amp; italian creamy blue cheese</i>	
<b>REINE</b>	15,60
<i>Tomate, fromage, champignons, jambon et origan Tomato, cheese, mushrooms, ham &amp; oregano</i>	
<b>MELANZANE</b>	16,90
<i>Tomate, fromage, aubergines, ail et persil Tomato, cheese, aubergines, garlic &amp; parsley</i>	
<b>QUATRE SAISONS</b>	15,90
<i>Tomate, fromage, champignons, artichauts, jambon, câpres Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, ham &amp; capers</i>	
<b>DI PARMA</b>	18,50
<i>Tomate, fromage, jambon cru, mozzarella et basilic Tomato, cheese, cured ham, mozzarella cheese &amp; basil</i>	
<b>CHORIZO</b>	16,90
<i>Tomate, fromage, champignons, chorizo Tomato, cheese, mushroom &amp; chorizo</i>	
<b>L'ORIENTALE</b>	18,50
<i>Tomate, fromage, merguez d'agneau, poivron, champignons Tomato, cheese, lamb sausage, sweet pepper, mushrooms</i>	
<b>NEPTUNE</b>	15,90
<i>Tomate, thon, ail et persil Tomato, tuna, garlic &amp; parsley</i>	
<b>AL SALMONE</b>	21,00
<i>Tomate, fromage, saumon frais, ail et origan Tomato, cheese, fresh salmon, garlic &amp; oregano</i>	
<b>PESCATORE</b>	21,00
<i>Tomate, crevettes, palourdes, pétoncles fraîches, ail, persil Tomato, fresh seafood, garlic &amp; parsley</i>	

## AL TARTUFO

*Crème, fromage, roquette, huile de truffe et truffe fraîche  
Cream, cheese, rocket salad, truffle oil & fresh truffle*

49,00

<b>FOUGASSE</b>	08,00
<i>Huile d'olive et origan Olive oil &amp; oregano</i>	
<b>TOUTES LES PIZZAS + ŒUF OU + ROQUETTE</b>	+1,90
<i>Any pizza + Egg or + Rocket...</i>	

# Les Accompagnements

<b>PURÉE MAISON</b>	9,00
<i>Homemade mashed potato</i>	
<b>PURÉE TRUFFÉE</b>	15,00
<i>Homemade mashed potato &amp; truffle</i>	
<b>HARICOTS VERTS FRAIS</b>	12,00
<i>Fresh green beans</i>	
<b>ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME</b>	12,00
<i>Fresh spinach with cream</i>	
<b>SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN</b>	9,00
<i>Rocket salad with parmesan</i>	
<b>FRITES</b>	9,00
<i>French fries</i>	
<b>RIZ BEURRE FROMAGE</b>	9,00
<i>Butter &amp; cheese rice</i>	

# Les Desserts

## MILLE-FEUILLE

### AUX FRUITS ROUGES

Crème à la vanille bourbon, fraises et framboises fraîches  
*Mille-feuille, Bourbon vanilla cream & fresh berries*

16,00

## MOUSSE AU CHOCOLAT

### CRUMBLE CACAO

Dessert maison, cacao Valrhona à 61 %  
*Homemade chocolate mousse & cacao crumble*

12,00

**CAFÉ GOURMAND** 14,00  
Assortiment de verrines et café  
*Assorted petits desserts & coffee of your choice*

**LES PROFITEROLES** 14,00  
Glace Vanille, sauce chocolat, cacao Valrhona à 61 %  
*Vanilla ice-cream, chocolate sauce*

**TARTE TATIN** 14,00  
La Fameuse ! dessert maison  
*Upside down apple pie*

**TIRAMISÙ TRADITION** 12,00  
Dessert maison  
*Home made tiramisu*

**BABA AU RHUM** 12,00  
Glace vanille et chantilly maison  
*Rum Baba with vanilla ice-cream & whipped cream*

**ÎLE FLOTTANTE** 10,00  
"À l'ancienne", avec crème anglaise  
*Whipped egg white on custard*

**CRÈME BRÛLÉE** 10,00  
Dessert maison  
*Crème brûlée*

**CARPACCIO D'ANANAS** 12,00  
Ananas frais et sorbet citron  
*Fresh pineapple and lemon sorbet*

## GLACES & SORBETS

**FRAMBOISE MELBA** 15,00  
Glace artisanale, framboises fraîches, chantilly maison  
*Ice-cream, fresh raspberries, homemade whipped cream*

**DUO PISTACHE & CHOCOLAT** 10,00  
Glace pistache, sauce chocolat et pistaches fraîches  
*Pistachio ice cream, warm chocolate sauce, fresh pistachios*

**SORBETS MANGUE & FRAISE** 10,00  
Sorbetes mangue et fraise, fruits frais  
*Mango & strawberry sorbets, fresh fruits*

**COUPE CARAMEL** 10,00  
Glace caramel, nougatine maison et sauce caramel  
*Caramel ice-cream, home made hazelnut toffee, caramel sauce*

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 10,00  
Coupe café ou chocolat et crème chantilly  
*Coffee or chocolate ice-cream, sauce, whipped cream*

**SORBET LIMONCELLO** 14,00  
Sorbet citron et liqueur de citron  
*Lemon sorbet & lemon liqueur*

**SORBET WILLIAMS** 14,00  
Sorbet poire et liqueur de poire  
*Pear sorbet with pear liqueur*

**Petits Déjeuners** 15,00  
Corbeille de viennoiseries et Pain baguette, servie avec  
Beurre, Miel et Confiture, Jus d'orange ou pamplemousse  
frais pressé, Café, thé ou chocolat  
*French breakfast, served with assorted viennoiseries, Baguette bread, Butter,  
Ham, Honey, Orange or grapefruit juice, Coffee or tea or chocolate*

**LES VIENNOISERIES** 2,00  
Servies avec beurre et confitures  
*Served with butter & ham*

**LES ŒUFS** 15,00  
3 Œufs cuisinés à votre convenance  
*3 Eggs any style*

# Eaux, Sodas, Cafés

Voss, plate ou gazeuse, 80 cl.	10,00
Vittel, Evian, San Pellegrino 50 cl., Perrier 33 cl.	5,00
Coca, Coca light, Limonade, Ice tea 33 cl. pression	5,00
Orangina, Schweppes 25 cl., Jus de Fruits 20 cl.	5,00
Bitter Sanpellegrino	6,00
Orange ou Citron pressés 25 cl.	7,00
Expresso	3,00
Cappuccino, Thés, Infusions, Café crème	5,00

# Champagnes

BLANCS	Coupe - Bouteille	
Sélection de la maison Blanc de blancs 1 <sup>er</sup> cru	18,00	110,00
MOËT & CHANDON Impérial		140,00
RUINART Blanc de blancs		240,00
DOM PERIGNON millésimé		480,00
CRISTAL ROEDERER millésimé		520,00
ROSÉS		
MOËT & CHANDON Rosé Impérial	20,00	170,00
RUINART Brut rosé		260,00
MAGNUMS		
MOËT & CHANDON Impérial		290,00
RUINART Blanc de blancs		590,00
DOM PERIGNON millésimé		890,00
CRISTAL ROEDERER millésimé		990,00
JÉROBOAM		
RUINART Blanc de blancs		2200,00
CRISTAL ROEDERER millésimé		5000,00

# Les Alcools

## LES APÉRITIFS

Martini rosso - bianco - rosé et dry, Campari	8,00
Suze, Ricard, Pastis, Pernod, 51, Anisette	8,00
Porto rouge ou blanc	8,00
Kir framboise, mûre, pêche	8,00
Kir Royal framboise, mûre, pêche	18,00

## LES BIÈRES

Bouteille : Budweiser, Heineken, Kronembourg, Corona, 33 cl.	7,00
Pression : Budweiser, Heineken, 25 cl.	6,00

## LES SPIRITUEUX 4 CL.

### GIN

Gordon's	15,00
Bombay Sapphire, Hendrick's	18,00

### VODKA

Smirnoff	15,00
Grey Goose	18,00

### RHUM

Bacardi Carta Blanca, Saint-James brun	15,00
Zacapa XO	45,00

### TEQUILA

Camino Real	15,00
Don Julio 1942	59,00

### WHISKIES & BOURBONS

JB, Johnnie Walker Red Label	15,00
Johnnie Walker Black Label 12 ans - Chivas Regal 12 ans	18,00
Johnnie Walker Blue Label	45,00
Knockando, Glenfiddich, Four Roses	18,00
Jack Daniel 's	22,00

### COGNAC

VSOP : Remy Martin, Hennessy	18,00
XO : Hennessy	45,00
SUPERIEUR : Hennessy Paradis	85,00
LOUIS XIII 2 cl.	215,00

### LIQUEURS & EAUX DE VIE

15,00

# Les Vins

<b>VINS ITALIENS</b>	Verre - Bouteille	
<b>ROUGES</b>		
CHIANTI CLASSICO Villa Antinori	10,00	54,00
SANTA PIA NOBILE di Montepulciano		69,00
BAROLO Prunotto		140,00
TIGNANELLO Marchesi Antinori	35,00	210,00
SOLAIA, Marchesi Antinori		480,00
<b>BLANCS</b>		
VILLA ANTINORI Marchesi Antinori	6,00	39,00
PINOT GRIGIO Santa Margherita		42,00
<b>VINS DE PROVENCE</b>	Verre - Bouteille	
<b>ROUGES, ROSÉS OU BLANCS</b>		
Perle de Roseline	6,00	29,00
<b>AB</b> Première de FIGUIÈRE, St André de Figuière		38,00
MINUTY Cuvée prestige	10,00	49,00
DOMAINE OTT Clos Mireille		79,00
GARRUS Ch. d'Esclan		290,00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
<b>ROUGES</b>		
SANCERRE Comte Lafond	15,00	69,00
<b>BLANCS</b>		
SANCERRE Comte Lafond	15,00	69,00
POUILLY FUMÉ De Ladoucette	15,00	72,00
BARON de L., De Ladoucette		190,00
<b>BOURGOGNE</b>	Verre - Bouteille	
<b>ROUGES</b>		
MERCUREY Clos Tonnerre 1 <sup>er</sup> Cru	15,00	69,00
CHASSAGNE MONTRACHET, O. Leflaivre		90,00
POMMARD 1 <sup>er</sup> Cru, Les Jarollières		210,00
GEVREY CHAMBERTIN Dom. Mugneret		240,00
ECHEZAUX Gd Cru, Dom. des Perdrix		380,00
<b>BLANCS</b>		
CHARDONNAY	6,00	
CHABLIS Les Vénérables	10,00	49,00
MEURSAULT Tillets		140,00
CHABLIS Ch. Grenouille Gd Cru		180,00
PULIGNY MONTRACHET 1 <sup>er</sup> Cru, Champ Gain		230,00
MONTRACHET Grand Cru		1190,00
BATARD MONTRACHET Gd Cru, Dom. Leflaivre		890,00
<b>BORDEAUX</b>	Verre - Bouteille	
Villa du Ch. MACHORRE	6,00	29,00
MOULIN D'ISSAN		52,00
<b>GRAVES</b>		
Ch. MAGENCE, Rouge	9,00	46,00
<b>MEDOC - HAUT MEDOC</b>		
Allées De CANTEMERLE, Ch. Cantemerle		59,00
Pensées de LA TOUR CARNET	15,00	69,00
Ch. LES GRANDS CHÊNES		89,00
<b>SAINT-EMILION</b>		
Ch. GUILLEMIN LA GAFFELIERE Gd Cru	15,00	69,00
Ch. LAROQUE Gd Cru	22,00	110,00
Ch. FIGEAC 1 <sup>er</sup> Gd Cru		380,00
<b>PAUILLAC</b>		
ECHO DE LYNCH BAGES 2 <sup>e</sup> Vin Lynch-Bages		140,00
Ch. LYNCH-BAGES 2 <sup>e</sup> Gd Cru	76,00	380,00
Ch. LATOUR 1 <sup>er</sup> Gd Cru		2480,00
<b>ST JULIEN</b>		
Ch. LALANDE BORIE		110,00
Ch. TALBOT 4 <sup>e</sup> Gd Cru	56,00	280,00
Ch. DUCRU BEAUCAILLOU 2 <sup>e</sup> Gd Cru		540,00
<b>POMEROL</b>		
PETRUS Cru exceptionnel		4990,00

POUR LES MAGNUMS, CONSULTEZ LE BARMAN

# Cocktails

20,00

## APERITIVO

### LE FRENCH SPRITZ

Champagne, Aperol

### ZACAPA NEGRONI

Rhum Zacapa 23 ans, Campari, Martini Rosso

### GINGER ALE PIMM'S

Pimm's, Ginger Ale, fruit frais, menthe fraiche & concombre

## SHORT DRINK

### PORNSTAR MARTINI & SON SHOOT DE CHAMPAGNE

Vodka, Fruit de la passion, Liqueur de vanille

### SPICY MARGARITA

Tequila infusé au piment, Cointreau, Citron vert

### TOMMY'S FAV DRINK

Tequila Patron Silver, Grand Marnier, Citron vert, Jus d'ananas, Sirop d'agave

### VESUVIO'S OLD FASHION

Jack Daniel's N°7, Sucre, Angostura bitter, Zest d'orange flambé

### SOUR DU SUD

Jack Daniel's N°7, Pastis, Citron jaune, Sucre, Blanc d'oeuf

### RED ROSE

Johnnie Walker Black, Citron jaune Sucre, Fraise fraiche

### LE FRENCH SPRITZ

Champagne, Aperol

### CUCUMBER MARTINI

Gin Hendrik's, Concombre frais, Menthe, Citron vert, Sucre

### BASIL SMASH

Gin, Citron Jaune, Sucre, Basilic frais

## LONG DRINK

### VANILLA BLONDE

Vodka, Menthe Fraiche, Citron Jaune, Limoncello, Vanille

### EL DIABLO

Tequila Patron Anejo, Crème de cassis, Citron vert, Ginger beer

### BLOODY MARIA

Tequila, Jus de tomate, Mix d'épices

### LONDON MULE

Gin infusé au gingembre, Citron vert, Ginger beer, Angostura bitter

### AZTEC CAIPIRINHA

Cachaça, Sirop d'agave, Citron vert, Jus de pastèque frais

### DARK AND STORMY

Rhum Zacapa 23 ans, Citron vert, Ginger beer, Angostura bitter, Blanc d'oeuf

### BURNING PINEAPPLE

Rhum Zacapa 23 ans, Menthe fraiche, Ananas, Cassonade

## LES PÉTILLANTS

### RED ROYAL

Vodka, St Germain, Fruits rouges, Citron vert, Champagne

### ST GERMAIN SPRITZ

St Germain, Menthe fraiche, Citron vert, Champagne

## AFTER DINNER

### EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kalhua, Espresso

### TIRAMISU MARTINI

Vodka, Patron café, Amaretto Disaronno, Café, émulsion de mascarpone

# Sans alcool

16,00

### REDBERRY

Cramberry, Pomme, Fruits Rouges

### EXOTIQUE

Mangue, Ananas, Fruit de la passion