

# ENTRÉES

## STARTERS

### Plateau de tapas à partager

Mini-clubs, nems, bouchées vapeur aux crevettes, brochettes de poulet aux dattes et yakitori, blinis de saumon fumé et crème au wasabi, tataki de saumon, crostini de tapenade, salade Mitsukan de légumes croquants.

*Small-club sandwiches, fried spring rolls, chinese steamed shrimp dumplings, japanese chicken yakitori, mini chicken & date skewers, smoked salmon on blinis with wasabi whipped cream, raw marinated salmon tataki, tapenade crostini, Mitsukan crunchy vegetable salad*

**Assortiment de nems** aux crevettes et au poulet 10  
*Assortment of chicken and shrimp fried spring rolls*

**Ravioles au fromage** en crème aux herbes 12  
*Italian cheese ravioli in herb cream sauce*

**Mozzarella di bufala** tomate cœur de bœuf, pistou et crostini de tapenade 14  
*Mozzarella di bufala, beef heart tomato, pesto and tapenade crostini*

**Saumon fumé** blinis et fine crème au wasabi 17.5  
*Smoked salmon, blinis and wasabi cream sauce*

**Foie gras de canard mi-cuit** confiture d'oignons rouges et baguette toastée 18.5  
*Home made duck foie gras, red onion marmalade and toasted baguette*

**Tagliatelles de légumes croquants aux herbes fraîches** vinaigre de riz Mitsukan 10  
*Vegetables shavings, dressed with Mitsukan rice vinegar*

**Tataki de saumon au sésame** tayaki sauce 12  
*Raw marinated salmon tataki with sesame seeds, tayaki sauce*

**Salade César** 18.5  
blancs de volaille, copeaux de parmesan, croûtons, anchois, laitue romaine  
*diced chicken breast, shaved parmesan cheese, croutons, anchovies, romaine lettuce*

**Bo Bun** 18.5  
Nems, bœuf mariné, vermicelles de riz, salade, carotte, coriandre, menthe et cacahuètes pilées  
*Fried spring rolls, marinated beef, rice vermicelli, julienne carrots, fresh coriander and mint, crushed peanuts*

**Club sandwich au carré** jambon de volaille-bacon, pommes frites 16.5  
*chicken ham and bacon club sandwich with french fries*

# VIANDES

## MEAT

**Suprême de volaille rôti** sauce au foie gras, risotto 20  
*Roasted chicken breast, foie gras sauce, served with risotto*

**Éventail de magret de canard rôti** jus de framboise et gratin dauphinois 25  
*Roast duck breast, raspberry reduction, potatoes "au gratin"*

**Fricassée de veau aux girolles** risotto 25  
*Fricassee of veal in chanterelle cream sauce, served with risotto*

**Filet de bœuf mariné aux 5 baies** braisé de patchoi 32  
*Pan seared 5 peppercorn marinated filet mignon, braised bok choi*

**Côte de bœuf rôtie** sauce au poivre, gratin dauphinois 35  
*Roast prime rib with pepper sauce, potatoes "au gratin"*

**Cœur de rumsteak grillé** sauce au bleu, pommes frites 22  
*Grilled rump steak, blue cheese sauce, french fries*

**Cheese burger au bacon** pommes frites et coleslaw 20  
*Cheese and bacon burger, served with french fries and coleslaw*

**Tartare de bœuf à la provençale** pommes frites 18  
*Beef tartare "à la provençale", french fries*

Viande de bœuf d'origine UE

# POISSONS

## FISH

**Mi-cuit de thon albacore au sésame** linguines sautées aux légumes 30  
*Slightly seared albacore tuna breaded with sesame seeds, sautéed linguine noodles & vegetable medley*

**Filet de cabillaud à la graine de moutarde** wok de légumes 25  
*Roast fillet of cod topped with mustard seeds sauce, wok-sautéed vegetable medley*

**Pavé de saumon vapeur, sauce à l'orange** tombée d'épinards frais 20  
*Steamed fillet of salmon served on a bed of wilted spinach, orange reduction*

**LES GARNITURES\*** 5

Légumes du moment, pommes frites, gratin dauphinois, riz, salade  
*Vegetables of the day, french fries, creamy potatoes "au gratin", rice and lettuce*

**\*les garnitures ne sont servies qu'en supplément d'un plat principal**

*\*Side dishes are only served as extras along with a main dish*

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Net prices, taxes and service included.*  
Cartes bancaires à partir de 15€ - *Credit cards accepted from 15€.*  
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. *Check not accepted.*

# CÔTÉ CAVE

## WINE LIST

### LES CLASSIQUES

ROUGES	verre 12,5cl	75cl
<b>Haut Médoc Aoc</b> Victoria II	6	26
<b>Graves Aoc</b> Château Saint Jean	6.5	30
<b>Saint-Emilion Aoc</b> Clos Petit Corbin	7.5	36
<b>Lalande de Pomerol Aoc</b> Château de Bel Air		39
<b>Saint-Emilion Grand Cru Aoc</b> Château Lamour		50
<b>Margaux Aoc</b> Château du Tertre		110
<b>Madiran Aoc</b> Torus d'Alain Brumont	6.5	32
<b>Bourgogne Pinot-Noir Aoc</b> Arnoux père & fils	6	30
<b>Chorey-lès-Beaune Aoc</b> Arnoux père & fils "Les Confrelins"		39
<b>Morgon Aoc</b> Daniel Bouland "Corcelette"	6.5	30
<b>Brouilly Aoc</b> Château des Tours	6.5	30
<b>Chinon Aoc</b> Charles Joguet, Cuvée Terroir	6.5	30

### BLANCS

<b>Chablis Aoc</b> Laroche	7.5	36
<b>Pouilly Fumé Aoc</b> "Les Clairières"	7.5	36

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence Aoc cru classé</b> Château Minuty Cuvée Prestige	7.5	36
---	-----	----

### LES BIO

ROUGES	verre 12,5cl	75cl
<b>Saumur Aoc</b> Château Fouquet	6.5	30
<b>Bourgueil Aoc</b> Catherine et Pierre Breton "Trinch !"	5	25
<b>Côtes du Rhône Aoc</b> Château les Quatre Filles	6	26
<b>Crozes Hermitage Aoc</b> David Reynaud	6.5	32
<b>Languedoc Aoc</b> Hecht et Banner	5	25

### BLANC

<b>Chardonnay IGP, Vin de Pays d'Oc, Michel Laroche</b>	6	26
---	---	----

### ROSÉS

<b>Côtes de Provence Aoc</b> Château Tour l'Evêque, Pétale de Rose		38
<b>Coteaux d'Aix en Provence Aoc</b> Domaine Saint-Julien les Vignes	5	25

### TOUR DU MONDE

ROUGES	verre 12,5cl	75cl
<b>Espagne, Rioja D.o.c. Marques de Caceres</b> Crianza	6.5	30
<b>Argentine, La Chamiza</b> Malbec	5	25
<b>Chili, Casillero del Diablo</b> Cabernet Sauvignon	6.5	30

### BLANCS

<b>Argentine, Fantelli</b> Chardonnay, Torrontes	5	25
<b>Afrique du Sud, Leopard's Leap</b> Chenin blanc	6.5	30
<b>IGP, Vin de Pays d'Oc</b> Domaine des Salices, Viognier vieilles vignes	5	25

### CHAMPAGNE AOC

	coupe 10cl	75cl
<b>Nicolas Feuillatte</b> Brut, Réserve Particulière	13.5	80
<b>Billecart Salmon</b> Brut	14.5	90
<b>Billecart Salmon</b> Rosé	16	120
<b>Roederer</b> Brut Premier	16	100
<b>Dom Pérignon</b>		350

### EAUX WATER

<b>Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier</b>	50cl	5	100cl	6
---	------	---	-------	---

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Net prices, taxes and service included.*  
Cartes bancaires à partir de 15€ - *Credit cards accepted from 15€.*  
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. *Check not accepted.*

# FORMULES

## LOUNGE EXPRESS

Formules déjeuner servies exclusivement au lounge du lundi au vendredi, sauf jours fériés  
*Lunch menus served exclusively Monday to Friday at the lounge, except public holidays*

**Plat du jour + café 12€50**  
*Today's special + coffee*

**QUICK LOUNGE 13€90**

**Plat du jour**  
*Today's special*

+

**Boisson au choix**  
**Vittel ou Eau de Perrier 50cl**

ou

**1 verre de vin au choix**  
**Côte de Brouilly Aoc ou Sauvignon Igp, VdP d'Oc 12,5cl**  
*Mineral water 50cl or choice of 1 glass of wine 12,5cl*

+

**Café**

## MENU DU MARCHÉ

### FORMULE DÉJEUNER

*Du lundi au vendredi, à midi uniquement, sauf jours fériés  
Monday to Friday for lunch only, except public holidays*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17€50**  
*Today's Starter + today's main course or Today's Main course + today's Dessert*

**Entrée + Plat + Dessert 23€50**  
*Today's Starter + today's main course + today's Dessert*

## MENU MOOD

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€**  
*Starter + Main course or Main course + Dessert*

**\*Entrée + \*Plat + \*Dessert 30€**  
*Starter + Main course + Dessert*

### ENTRÉES

**Assortiment de nems aux crevettes et au poulet**  
*Assortment of chicken and shrimps fried spring rolls*

**Carpaccio de saumon à l'aneth**  
*Raw salmon carpaccio with dill*

### PLATS

**Fricassée de poulet tandoori riz basmati**  
*Tandoori-spiced chicken fricassée served with basmati rice*

**Filet de daurade rôti, beurre blanc et wok de légumes**  
*Roast fillet of seabream beurre blanc served with wok-sautéed vegetables medley*

### DESSERTS

**Crème brûlée à la vanille**  
*Vanilla crème brulee*

**Tartelette au citron coulis de fruits rouges**  
*Lemon tart, red fruit coulis*

Mood

Mood

# GOURMANDISES CHEESE & DESSERTS

<b>Saint Marcellin</b> et baguette toastée <i>Delicate savoury cows-milk cheese with a runny interior and a strong flavour, served with toasted baguette</i>	12
<b>Juste cuit au chocolat maison</b> crème glacée à la vanille <i>Home made molten chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	10
<b>Panacotta aux fruits rouges</b> <i>Panna cotta topped with red berry coulis</i>	8
<b>Tiramisu</b>	10
<b>Symphonie de chocolat-café sur craquant d'amandes grillées</b> <i>Dome of chocolate and coffee mousse on a crunchy almond biscuit</i>	11
<b>Cheese cake</b> coulis de fruits rouges <i>Cheese cake &amp; red berry coulis</i>	8
<b>Bavarois à l'ananas et lait de coco</b> <i>Pineapple and coconut milk bavarois</i>	10
<b>Sur un lit de crumble... Shooters de glaces et sorbets 3 parfums au choix</b>	11
vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, fraise, citron, cassis, mangue, coco, fruits de la passion <i>On a crumble bed... Ice cream and sorbet shooters, 3 flavours to choose:</i> <i>vanilla, chocolate, coffee, toffee, strawberry, lemon, blackcurrant, mango, coconut, passion fruit</i>	

## CAFÉS & VINS CHAUDS

<b>Irish coffee</b> whisky, café, sucre, crème	12
<b>French coffee</b> cognac, café, saucré, crème	16
<b>Normandy coffee</b> calvados, café, saucré, crème	14

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ GOURMAND 7

<b>Espresso</b>	3.2	<b>Café crème</b>	5
<b>Double espresso</b>	5	<b>Cappuccino</b>	6
<b>Chocolat chaud</b>	5	<b>Grog</b>	10
<b>Thés et Infusions</b>			5
Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Thé vert Sencha, Lapsang souchong, Tilleul, Verveine			

Prix nets en euros, taxes et service compris - Cartes bancaires à partir de 15€ - Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.  
*Net prices, taxes and service included. - Credit cards accepted from 15€.*

## DIGESTIFS 4CL.

## AFTER-DINNER DRINKS

**Amaretto di Saronno, Get 27, Get 31, Bailey's, Khalua, Grand-Marnier, Marie Brizard, Southern Comfort, Malibu, Cointreau, Chambord Royale, Rhum Bally très vieux 12 ans 10€**

### EAUX DE VIE

<b>Poire Williamine, Framboise</b> Morand	15
<b>Mirabelle de Lorraine</b> Grallet	15
<b>Vieille Prune de Souillac</b>	15

### COGNAC

<b>Otard</b> VSOP	15
<b>Otard</b> XO Gold	25
<b>Rémy Martin</b> XO	30

### WHISKY

<b>Dewar's</b> 18 ans	18
<b>Dewar's</b> Signature	30
<b>Aberfeldy</b> 21 ans	30
<b>Lagavulin</b> 16 ans	18

### BAS-ARMAGNAC

<b>Château de Laubade</b> VSOP	15
<b>Château de Laubade</b> 1975	18

### CALVADOS

<b>Domaine de Coquerel</b> VSOP	15
<b>Busnel</b> Hors d'âge	18

### CHAMPAGNE AOC

	coupe 10cl	75cl
<b>Nicolas Feuillate</b> Brut, Réserve Particulière	13.5	80
<b>Billecart Salmon</b> Brut	14.5	90
<b>Billecart Salmon</b> Rosé	16	120
<b>Rœderer</b> Brut	16	100
<b>Dom Perignon</b>		350