

la Californie

LA CARTE

LES PETITS PLATS SMALL PLATES

TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN
TARAMASALATA BY PETROSSIAN

FOIE GRAS DE CANARD
DUCK FOIE GRAS

PIMENTS DE PADRÓN / TOMATES / OLIVES / AIL
PADRÓN PEPPERS / TOMATOES / OLIVES / GARLIC

BURRATA / TOMATES CERISES
BURRATA / CHERRY TOMATOES

CROQUE-MONSIEUR
CROQUE-MONSIEUR

AVOCADO TOAST, ŒUF POCHÉ
AVOCADO TOAST, POACHED EGG

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE
FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE

AUBERGINES À LA PARMIGIANA
EGGPLANT PARMIGIANA

GUACAMOLE MAISON
HOMEMADE GUACAMOLE

SASHIMI DE THON, SAUCE SOJA ET SÉSAME DORÉ
TUNA SASHIMI, SOY SAUCE & SESAME

VAPEURS DE CREVETTES
STEAMED SHRIMP DUMPLINGS

JAMBON 100% IBÉRIQUE BELLOTA
IBERICO BELLOTA HAM

DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT
CHEESE SELECTION

TIRAMISU MINUTE
TIRAMISU

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE
CHOCOLATE LAVA CAKE, VANILLA ICE CREAM

PAVLOVA
(MERINGUE, GLACE VANILLE, MANGUE, CHANTILLY)
(MERINGUE, VANILLA ICE CREAM, MANGO, WHIPPED CREAM)

TARTE TROPÉZIENNE
TROPÉZIENNE PIE

MOUSSE AU CHOCOLAT POUR 2 OU PLUS...
FAMILY-SIZE CHOCOLATE MOUSSE FOR 2 OR MORE

CRÈME CARAMEL À PARTAGER
CRÈME CARAMEL TO SHARE

LE NOUGAT DU SENEQUIER
NOUGAT BY SENEQUIER

LES PLATS MAIN COURSES

CAESAR SALADE
CAESAR SALAD

TARTARE SAUMON / AVOCAT
SALMON / AVOCADO TARTARE

OMELETTE BIO À LA TRUFFE
ORGANIC OMELETTE WITH TRUFFLE

SAINT-JACQUES À LA PROVENÇALE, ENDIVES BRAISÉES
SCALLOPS À LA PROVENÇALE, BRAISED ENDIVES

TARTARE DE BŒUF, POMMES FRITES
BEEF TARTAR, FRENCH FRIES

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE
SALMON FILLET, BÉARNAISE SAUCE

PAILLARD DE POULET MARINÉ AU CITRON
THINLY-SLICED CHICKEN ESCALOPE MARINATED IN LEMON JUICE

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE
VEAL CUTLET MILANESE STYLE

BACON CHEESEBURGER DE LA CALIFORNIE
BACON CHEESEBURGER «CALIFORNIE STYLE»

LE VÉRITABLE FILET DE BŒUF AU POIVRE
BEEF FILLET WITH PEPPER

RAVIOLES RICOTTA / ÉPINARD DE LA MAISON PERRIN
RICOTTA / SPINACH RAVIOLIS «PERRIN» HOUSE

LINGUINE «MARCO ARDIRI» TRUFFE & STRACCIATELLA
LINGUINE «MARCO ARDIRI» TRUFFLE & STRACCIATELLA

SUGGESTIONS

SOLE MEUNIÈRE

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE / 2PERS
CHAROLAIS PRIME RIB

GARNITURE AU CHOIX :
SIDE DISHES :

POMMES PURÉE • POMMES FRITES • HARICOTS VERTS
MASHED POTATOES • FRENCH FRIES • GREEN BEANS

CŒUR DE LAITUE • JASMIN RICE • PURÉE À LA TRUFFE (+9€)
LETTUCE HEART • JASMIN RICE • TRUFFLE MASHED POTATOES (+9€)

GLACES ET SORBETS ICE CREAM

"Geronimi"

CITRON • MANGUE • FRAISE • FRAMBOISE • CAMEL BEURRE SALÉ
LEMON • MANGO • STRAWBERRY • RASPBERRY • SALTED BUTTER CAMEL
VANILLE DE TAHITI • PISTACHE • CAFÉ • CHOCOLAT
VANILLA FROM TAHITI • PISTACHIO • COFFEE • CHOCOLATE

2 BOULES
2 SCOOPS

VACHERIN

SUNDAE CARAMEL

AFFOGATO

CHOCOLAT LIÉGEOIS

CAFÉ LIÉGEOIS

FRAISE MELBA

COUPE COLONEL

