



A PARTAGER TO SHARE

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

HOUMOUS, PAIN PITA
HUMMUS / PITA BREAD

CROQUE-MONSIEUR

CROQUE-MADAME

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE
CROQUE-MONSIEUR WITH TRUFFLE

AVOCADO TOAST, ŒUF POCHÉ
AVOCADO TOAST, POACHED EGG

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE
FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE

AUBERGINES / STRACCIATELLA
EGGPLANT / STRACCIATELLA

GUACAMOLE MAISON
HOMEMADE GUACAMOLE

VAPEURS DE CREVETTES
STEAMED SHRIMP DUMPLINGS

JAMBON 100% IBÉRIQUE BELLOTA
IBERICO BELLOTA HAM

ASSORTIMENT DE FROMAGE
CHEESE SELECTION

PLANCHE DE CHARCUTERIE
CHARCUTERIE BOARD

PLANCHE MIXTE
MIXED BOARD

POIREAUX VINAIGRETTE
LEEK VINAIGRETTE

SAUMON FUMÉ / BURRATA
SMOKED SALMON / BURRATA

DESSERTS

TIRAMISU MINUTE

ANANAS FRAIS
FRESH PINEAPPLE

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

PANCAKES AU CHOIX
(NUTELLA, SIROP D'ÉRABLE, FRAISE OU ABRICOT)
(NUTELLA, MAPLE SYRUP, STRAWBERRY OR APRICOT)

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 SÉNÉQUIER

LES PLATS MAIN COURSES

SALADE GRECQUE AU POULPE GRILLE
GREEK SALAD WITH GRILLED OCTOPUS

CAESAR SALADE
CAESAR SALAD

SALADE CROUSTILLANTE DE CHÈVRE
CRISPY GOAT CHEESE SALAD

TARTARE SAUMON / AVOCAT
SALMON / AVOCADO TARTARE

OMELETTE À LA TRUFFE
ORGANIC OMELETTE WITH TRUFFLE

CREVETTES THAI
THAI SHRIMPS

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE
SALMON FILLET, BÉARNAISE SAUCE

FILET DE DAURADE, FENOUIL RÔTI
SEABREAM FILLET, ROASTED FENNEL

TARTARE DE BŒUF FAÇON CALIFORNIE
BEEF TARTAR «CALIFORNIA STYLE»

ENTRECÔTE D'ARGENTINE, BÉARNAISE
ARGENTINIAN ENTRECÔTE, BÉARNAISE SAUCE

LE VÉRITABLE FILET DE BŒUF AU POIVRE
BEEF FILLET WITH PEPPER

TATAKI DE BŒUF À LA TRUFFE
BEEF TATAKI WITH TRUFFLE

BACON CHEESEBURGER

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

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE
VEAL CUTLET MILANESE STYLE

RAVIOLES À LA TRUFFE DE LA MAISON PERRIN
TRUFFLE RAVIOLI FROM «PERRIN» HOUSE

LINGUINE AU HOMARD
LINGUINE WITH LOBSTER

LINGUINE AUX CÈPES
LINGUINE WITH PORCINI MUSHROOMS

LINGUINE À LA TRUFFE MAISON PERRIN
TRUFFLE LINGUINE FROM «PERRIN» HOUSE

SUGGESTIONS

SOLE MEUNIÈRE
CÔTE DE VEAU AUX CÈPES
VEAL CHOP WITH PORCINI MUSHROOMS
CÔTE DE BŒUF ANGUS / 2PERS
ANGUS PRIME RIB

GARNITURE AU CHOIX : SIDE DISHES :

POMMES PURÉE • POMMES FRITES • HARICOTS VERTS • PÂTES
MASHED POTATOES • FRENCH FRIES • GREEN BEANS • PASTA
CŒUR DE LAITUE • JASMIN RICE • PURÉE À LA TRUFFE (+11€)
LETTUCE HEART • JASMIN RICE • TRUFFLE MASHED POTATOES (+11€)

GLACES ET SORBETS "Geronimi" ICE CREAM

CITRON • MANGUE • FRAISE • FRAMBOISE • CARAMEL BEURRE SALÉ
LEMON • MANGO • STRAWBERRY • RASPBERRY • SALTED BUTTER CARAMEL
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

