



## SNACKS & BITES

**Sandwich de poitrine de bœuf wagyu**  
Wagyu Philly cheesesteak, bao - 12

**Croque prata**  
Truffled croque-monsieur, prata - 12

**Piquillos farcis au fromage frais**  
Pickled vegetables & fresh cheese dip - 12

**Sardines fumées, sauce gribiche**  
Smoked sardines, gribiche sauce - 10

**Carpaccio de poulpe, aneth, piment**  
Octopus Carpaccio, dill, chili - 24

**Crevettes « quisquilla », Sambal Basque**  
Blue belly prawns, Basque Sambal sauce - 24

**Selection de fromages**  
Affineur-selected farmed cheese - 38

**Caviar Sturia Vintage, Blinis & Condiment (50g)**  
Sturia caviar, buckwheat blinis, condiments - 148

## STARTERS

**Hamachi en tranches épaisses câpres & agrumes**  
Japanese hamachi, citrus & liliput capers - 25

**Palourdes & bouillon Javanais**  
French clams, Javanese soto ayam broth - 25

**Terrine de foie gras & artichauts, sauce barigoule**  
Artichoke & foie gras terrine, white wine sauce - 45

**Asperge blanches, orange, noisettes**  
White asparagus, orange vinaigrette, hazelnut - 25

**Œuf mollet, piperade**  
Soft boiled egg, bell pepper marmalade - 18

## SIDES

**Gratin de macaronis aux truffes**  
Black truffle macaroni gratin - 20

**Tombée d'épinards, sauce soja & échalotes frites**  
Baby spinach, soy sauce, fresh herbs - 15

**Pommes copeaux**  
Homemade potato wedges - 15

**Mélange de laitues & herbes fraîches**  
Mixed lettuce, fresh herbs - 12

**Aligot**  
Traditional cheesy mashed potatoes - 22

## MAINS

**Filet de bœuf sauce au poivre de Kâmpôt**  
Angus beef tenderloin, black Kampot pepper sauce - 56

**Presa de cochon ibérique sauce vin jaune**  
Iberico pork presa, vin jaune sauce - 40

**Bouillabaisse**  
Seabream, octopus & clams in fish soup - 48

**Mérou snacké, sauce vierge, laitue grillée**  
Coral trout, vierge sauce, chargrilled sucrine - 40

**Pain perdu aux saveurs d'une fondue Savoyarde, asperges vertes & salade d'herbes**  
Cheese fondue French toast, green asparagus, lettuce & herb salad - 40

## TO SHARE

**Poulet Basquaise**  
Yellow chicken, bell peppers piperade, spicy chicken jus - 98

**T-bone de bœuf Angus, sauce au poivre de Kampot (1kg)**  
Angus T-bone, Kampot black pepper sauce (1kg) - 168

**Bourguignon de joues de bœuf wagyu, épices d'une « black soupe »**  
Braised wagyu beef cheek, red wine sauce, Indonesian rawon daging spices - 88

**Collier de thon, sauce Grenobloise**  
Japanese tuna collar, Grenobloise sauce - Market price

## DESSERTS

**Petit pot de crème vanille, caramel au beurre salé**  
Vanilla custard cream, salted butter caramel - 15

**Fondant au chocolat, crème anglaise café, glace vanille**  
Chocolate fondant, coffee crème anglaise, vanilla ice cream - 22

**Baba au rhum, crème mi-montée au citron vert**  
Rum baba, lime whipped cream - 20

**Affogato**  
Espresso shot in vanilla ice cream - 10

**Salade de fraises, crème fraîche, sorbet basilic citron**  
Strawberry salad, creme fraiche, lemon & basil sorbet - 18