

## MENU DEJEUNER

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT - 35

ENTRÉE PLAT DESSERT - 45

LE CHEF **PAUL VIDAL** PRÉSENTE ICI LEUR VISION MODERNE DE LA BRASSERIE PARISIENNE EN INTERPRETANT UNE CUISINE DE BISTROT CHALEUREUSE & RECONFORTANTE.

Jus detox maison du jour

9

### **A PARTAGER**

Belle assiette de jambon cru 24 mois Maison Montalet, pickles

19

Stracciatella à la truffe, baguette toastée

14

Carpaccio de radis, beurre piment d'Espelette

10

### **ENTRÉES**

Tarte Tatin d'oignons confit, crème de comté, miel

Œuf parfait, asperges vertes, crumble de parmesan

Velouté de petits pois, poitrine fumée, ricotta

Rillettes aux deux saumons, aneth, pain toasté (+4)

## PLATS

Suggestion du Jour à l'heure du déjeuner la semaine

Bœuf Wellington, salade verte *les vendredi & samedi*

Aiglefin meunière, purée de patate douce

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison (+5)

Salade de lentilles, roquefort, purée de carotte et mesclun

Escalope de volaille, crème moutarde, poêlée de grenailles, poitrine fumée

Side supplémentaire	8
Frites maison, paprika	
Salade verte	
Purée de saison	

## FROMAGES DU JOUR

Deux 12

Trois 18

Quatre 24

*Baguette toastée*

## DESSERTS

Brioche perdue maison, crème glacée

Crumble de rhubarbe, crème crue

Crème au chocolat, caramel au beurre salé, noisettes pralinées

Pavlova, aux fraises, crème fouettée, verveine

## CAFETERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Café crème	6	Double expresso	6
Noisette	4	Café frappé	8	Thés & infusions	6

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

CAVIAR KASNODAR.

## LUNCH MENU

STARTER MAIN OR MAIN DESERT - 35

STARTER MAIN DESERT - 45

CHEF **PAUL VIDAL** AND BRING US HIS CONTEMPORARY INTERPRETATION OF THE PARISIAN BRASSERIE IN A WARM AND COMFORTABLE BISTRO STYLE.

Home-made detox juice of the day 9

### **TO SHARE**

Plate of 24 months raw ham from Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella with truffle, toasted baguette	14
Radish carpaccio, Espelette pepper butter	10

### **STARTERS**

Tarte Tatin of onions, comté cream cheese, honey  
« Egg parfait », green asparagus, parmesan crumble  
Pea soup, smoked bisket, ricotta  
Homemade rilette of two salmon, dill, toasted bred (+4)

## MAIN COURSES

Suggestion of the day *at the lunch during the week*

Beef Wellington, green salad *on Friday & Saturday*

Aigle meunière, sweet potato puree

Château beef Fillet , pepper and whisky sauce, homemade French fries (+5)

Lentil salad, roquefort cheese, carrot puree, salad

Chicken escalope with mustard cream, grenaille potatoes and smoked bacon

Additional side 8 French fries, paprika Salad Seasonal purée
---

## CHEESE OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
-----	----	-------	----	------	----

*Toasted baguette*

## DESSERTS

Homemade Brioche perdue, salted butter vanilla ice cream

Rhubarb crumble, raw cream

Strawberry pavlova, whipped cream, verbena

Chocolate cream, salted butter caramel, hazelnut praline

## CAFETERIA

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Café latte	6	Double espresso	6
Noisette	4	Ice café	8	Tea & infusions	6

NET PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED.

THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST..

CAVIAR KASNODAR.