

**CHEF DE CUISINE
BENJAMIN MATHIEU**

MEZZE for 2
Selected starters
29.-

DAILY DAY SUGGESTION

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 19-
ENTREE/PLAT/DESSERT 23-

- Hareng fumé / pomme à l'huile
ou
- Oeuf / Mayo / Ciboulette
- Foie de veau / persillade / purée
ou
- Risotto vert / Buffala / Poutargue
- Glaces & Sorbets
ou
- Croustillant choco / praliné

SPRITZ BAR

- CLASSIC APEROL SPRITZ 13.-**
Aperol, Prosecco, eau pétillante, orange
- ST GERMAIN SPRITZ 14.-**
Clementines & liqueur St Germain
- SAPORE DI BOSCO 15.-**
Menthe fraîche & liqueur de Chambord
- LO SPEZIATO 15.-**
Concombre, Gin Hendrick's & ginger beer

*** _ * _ * _ * _ * _ * _ * STARTERS * _ * _ * _ * _ * _ * _ ***

- BURRATA / basil / sucrine / salad..... 16.-
- PITA** / homemade Yogourt / cucumber / oil..... 12.-
- PUMKIN SOUP** and cream..... 14.-
- Vegetables **TEMPURA**..... 12.-
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE / 6 BIG SNAILS**..... 18.-
- Truffled **TARAMA**, toast, salmon eggs..... 14.-
- TUNA** tartare / sesame / soy..... 18.-
- SEA BREAM CEVICHE** / gin jelly / radish / ginger..... 17.-
- AVOCADO/SHRIMPS**, grapefruit, cocktail sauce..... 18.-
- SMOKED SAUMON** / hand maded..... 19.-
- FOIE GRAS** / apple / cranberry..... 23.-
- CROQUE BEAUMARLY** ham / cheese..... 16.-

*** _ * _ * _ * _ * _ * _ * MAIN COURSES * _ * _ * _ * _ * _ * _ ***

- CAESAR** poulet / parmesan / œuf coulant..... 17.5
- COQUILLETES** jambon / fromage / truffe..... 19.5
- RISO** végétarien / croustillant..... 23.-
- NOIX DE ST JACQUES** vierges / purée..... 29.-
- CALAMARS FRITS** / saté / teriyaki..... 25.-
- LINGUINES** vongole / tomates cerises..... 29.-
- THON** mi-cuit / Nori / Sésame..... 28.-
- FISH & CHIPS** condiments d'un tartare..... 19.5
- SAUMON** mi-cuit / citron vert / riz basmati..... 27.-
- Belle **CÔTE DE VEAU** (300g) / purée..... 36.-
- Beau **Filet de BŒUF** / jus corsé / purée..... 39.-
- BŒUF** en tartare & condiment nature ou poêlé..... 21.-
- SAINT-GERMAIN BURGER** / pommes frites..... 23.5
- VOLAILLE** suprême rôtie / sauce « Albufera » / purée..... 27.-

*** _ * _ * _ * _ * _ * _ * FROMAGE * _ * _ * _ * _ * _ * _ ***

- BRIE** affiné / truffes / brioche tiède..... 18.5

*** _ * _ * _ * _ * _ * _ * DESSERTS MAISON * _ * _ * _ * _ * _ * _ ***

- SALADE de FRUITS** très exotique 15.-
- 3 PETITS CHOUX** pralinés 13.-
- MOELLEUX CHOCOLAT** 13.-
- PAVLOVA** aux fruits exotiques 13.-
- TARTE CITRON** meringuée 12.-
- GOURMANDISES & Café** ou Thé 11.-
- Glaces & Sorbets** de notre Maitre glacier :
- Nougat-Miel / Fraise / Chocolat / Citron / Café /
- Coco / Caramel beurre salé / Poire / Framboise /
- Vanille / Mangue... 3.-

*** _ * _ * _ * _ * _ * _ * _ * _ * _ * _ * _ * _ ***