



ENTRÉES / STARTERS

Salade de petits artichauts violets, roquette, cebette & Parmesan Baby purple artichoke salad, arugula, spring onion & Parmesan	19€
Vitello tonnato Thinly sliced veal with tuna sauce	19€
Burrata, tomates cerises, olives & basilic Burrata salad with cherry tomatoes, olives & basil	17€
Tartare de thon & avocat Tuna tartare & avocado	19€

BISTROT

Escargots de Bourgogne Burgundy snails – 6 or 12 pieces	les 6 - 9€ / les 12 - 16€
2 œufs Bio au plat & râpé de truffe 2 organic fried eggs & grated truffle	14€
Cuisses de grenouilles en persillade Frogs’ legs in parsley sauce	19€
Artichaut vinaigrette Artichoke with vinaigrette	11€
Moules gratinées Grilled mussels – 6 or 9 pieces	les 6 - 11€ / les 9 - 16€

SALADES / SALADS

Salade Greque Tomate, concombre, olive, oignons rouges & féta Tomato, cucumber, olive, red onions & feta cheese	23€
Salade César au poulet croustillant Crispy chicken Caesar salad	23€
Salade Niçoise Thon, tomates, artichaut, fève, cebette, poivrons, radis, olives, œuf, anchois Tuna, tomatoes, artichokes, broad beans, cebettes, peppers, radish, olives, eggs & anchovies	24€
Pastis Bowl Thon mariné, riz vénéré, fèves, grenade, avocat, radis, feta, cebette Marinated tuna, venere rice, broad beans, pomegranate, avocado, radish, feta & spring onion	24€

PIZZAS

Marguerite Sauce tomate, mozzarella fior di latte & basilic Tomato sauce, fior di latte mozzarella & basil	17€
Reine Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, & basilic Tomato sauce, fior di latte mozzarella, white ham, Paris mushrooms & basil	19€
Napolitaine Sauce tomate, anchois, ail & basilic Tomato sauce, anchovies, garlic & basil	16€
Diavola Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant & basilic Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami & basil	19€
4 fromages Mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre & Parmesan Fior di latte mozzarella, gorgonzola, goat & Parmesan	19€
Truffe Mozzarella fior di latte, truffe de saison Fior di latte mozzarella, seasonal truffle	29€
Pastis Sauce Tomate, jambon de parme, mozzarella fior di latte, straciatella & roquette Tomato sauce, parma ham, fior di latte mozzarella, straciatella & roquette	19€
Bresaola Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette & Parmesan Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette & Parmesan	29€

PÂTES / PASTAS

Coquillettes jambon, Parmesan & truffe Coquillettes pasta with ham, Parmesan & truffle	32€
Linguine aux gambas Linguine pasta with king prawns	29€
Linguine bolognaise Linguine pasta with Bolognese sauce	26€
Rigatoni à la truffe Rigatoni pasta with truffle sauce	29€
Ravioles de “Royans”, Parmesan & basilic “Royans” ravioli with Parmesan and basil	24€
Rigatoni all’arrabbiata & straciatella Rigatoni all’arrabbiata & straciatella	26€

POISSONS / FISH DISHES

Moules Marinières & frites maison “Marinières” mussels & homemade French fries	22€
Moules Marinières à la Provençale & frites maison “Marinières” mussels, “Provençal” style & homemade French fries	24€
Filet de loup, tomates cerises, olives, câpres, basilic* Sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers, and basil	28€
Tagliata de thon, sauce vierge & roquette* Tuna tagliata with sauce vierge & arugula	28€
Tartare de saumon & riz vénéré Salmon tartare & venere rice	25€
*UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE (supp. truffe +5-) *Choice of one side included (truffle +5-)	

VIANDES / MEAT DISHES

Escalope de veau à la milanaise, roquette & Parmesan* Milanese-style veal cutlet with arugula & Parmesan	32€
Confit d’épaule d’agneau* Confit lamb shoulder	28€
Entrecôte grillée sauce chimichurri & tartare* Grilled rib steak with chimichurri & tartare sauce	34€
Tartare de bœuf & roquette* Beef tartare & arugula	25€
Magret de canard, sauce aux poivres* Duck breast with pepper sauce	32€
*UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE (supp. truffe +5-) *Choice of one side included (truffle +5-)	

À PARTAGER Servi avec frites & salade verte

Côte de boeuf, ail & thym (2/3 pers.)- 89€ Sauce aux poivres, chimichirri & sauce tartare Rib of beef, garlic & thyme (2 pers.)Sauce with peppers, chimichurri & tartar sauce	
1/2 poulet, sauce aux morilles (2pers.)- 85€ 1/2 chicken, morel sauce (2pers.)	
Assiette du boucher - 125€ Côte d’agneau grillée - magret de canard- poulet mariné grillé - entrecôte grillée Sauce aux poivres, chimichurri & sauce tartare grilled lamb chop - duck breast - grilled marinated chicken - grilled rib steak Sauce with peppers, chimichurri & tartar sauce	
Bavette de Waguy- 21€/ 100g Sauce aux poivres, chimichurri & sauce tartare Waguy Bavette, pepper sauce, chimichurri & tartar sauce	

GARNITURES / SIDES

Salade verte & vinaigrette Arugula salad & Parmesan	8€
Frites maison / à la truffe Homemade French fries / with truffle	7€ / 12€
Ratatouille Stewed zucchini, eggplant, bell peppers, tomatoes, onions & garlic	8€
Purée maison / à la truffe Homemade mashed potatoes / with truffle	7€ / 12€
Rigatoni à la tomate Rigatoni with tomato sauce	8€

Prix Nets en Euros, service inclus. Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes et la liste des allergènes.