

## LES SALADES

Ceviche de saumon, avocat, artichaut macau en vinaigrette d'herbette et lait de coco	19 €
Salade Thai aux crevettes épicées et citronnelle	20 €
Les trois râpées : carotte, céleri, betterave	13 €
Salade Caësar & filet de volaille grillé	19 €
Salade Niçoise	19 €
Crab salad, pamplemousse et quinoa	20 €
Salad Bowl : avocat, artichaut, mozzarella, haricot vert, tomate, courgette	21 €

## LES SOUPES

Gaspacho de tomates, langue de belle-mère à la pâte d'olives	11 €
Soupe de concombre à la menthe, ricotta citronnée et pain parmesan	14 €
Minestrone de légumes au pistou, servi tiède	16 €
Soupe de courgette, ses beignets aillés	14 €

## LES HORS D'ŒUVRES

Tomate et mozzarella "Bufala" au basilic	15 €
Pressé de bœuf et foie gras, légumes cuits et crus en vinaigrette	22 €
Carpaccio de bœuf légèrement doré, salade et parmesan	18 €
Palette de légumes crus « retour du marché » olivade & anchoïade	21 €
Jambon de Parme et melon	25 €
Chiffonade de palette ibérique	34 €
Dip de caviar d'aubergine, cœur de bœuf au romarin	16 €
Caviar d'élevage Baeri (origine Italie) 30 g, gaufrette de pomme de terre et crème d'aneth	100 €
Caviar d'élevage en trois dégustations 75 g (2/3 personnes), Oscietre tradition, Esturgeon blanc, Baeri	270 €

## LES PÂTES

Penne all'arrabiata	15 €
Penne fraîcheur (tomate cerise, feta, aubergines grillées, basilic)	16 €
Tagliatelle et courgettes, pointes d'asperges et crevettes	26 €
Spaghetti alle vongole	30 €
Nouilles Thaï comme un wok	16 €

## LES POISSONS

Sardines sur le grill	18 €
Filet de daurade snacké au curry vert, pousse de bambou en chop suey	23 €
Calamar rôti sauce coco, pommes tièdes en salade	24 €
Saint- Jacques sautées au beurre d'agrumes, semoule à l'orange et épinards	22 €
Daurade Royale de Méditerranée (élevage) - Portion	30 €
Loup grillé à la graine de fenouil (élevage) - Portion	33 €
Crevettes planchées à l'ail entier et pébrette Riso Salto	35 €
Tempura de la mer selon arrivage, sauce tartare	45 €
Sole des sables meunière ou grillée - Portion 400/450 g	46 €

*Sur le banc de poisson sauvage, le retour de la pêche du jour et la langouste sortie du vivier*

Turbot - les 100 g	12 €
Saint-Pierre - les 100 g	14 €
Daurade - les 100 g	16 €
Loup - les 100 g	16 €
Langouste - les 100 g	26 €

## LES VIANDES

Focaccia steak sandwich	20 €
Steak tartare cru ou poêlé, pommes frites	21 €
Mix-grill, émulsion à l'estragon, risotto de petit épeautre et cœur de sucrine	26 €
Brochette de coquelet snacké au miel et soja	22 €
Wok de volaille coco-curry à l'huile de sésame	25 €
Milanaise de veau	29 €
Filet de bœuf en tagliata, riquette et parmesan	42 €

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

## LES DESSERTS

Café Gourmand	8 €
Pâtisserie du jour - la portion	10 €
Glaces et sorbets de fabrication maison : sélection de 12 parfums chaque jour	12 €
Coupe glacée caramel praliné, crumble tuile crousti céréales	13 €
Soupe de fraises au mascarpone glacé, tagliatelle sucrées	15 €
Tourte de blettes sucrée, raisin, pignon rafraîchie à la fleur d'oranger	10 €
Assiette de fruits frais émincés	14 €
Gâteau d'anniversaire - la portion	14 €
<i>Sur commande 24 heures à l'avance : millefeuille, fraisier, opéra...</i>	

## LES SUGGESTIONS

## LES EAUX MINÉRALES NATURELLES

*Bouteille*

Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie 6,5 €

Vittel - Grande Source - Vosges 6,5 €

Acqua Panna - Florence - Italie 6,5 €

La demi-bouteille 4,5 €

## LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Badoit - Source Saint Galmier - Loire 6,5 €

Eau de Perrier - Vergèze - Gard 6,5 €

San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie 6,5 €

La demi-bouteille 4,5 €

## LES BIÈRES (33 cl)

Buckler sans alcool (25 cl) 7 €

Monaco 7 €

Heineken long neck 8 €

Pietra - Ambrée spéciale 9 €

Mare Nostrum - Artisanale 10 €

# LA CAVE

## LES VINS EN DEMI-BOUTEILLES

### *Rosés*

Côtes de Provence - Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose"- 50 cl - AR	30 €
Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite "Grande Réserve" - 50 cl - AB	32 €
Côtes de Provence - Château de Selle - Domaine Ott - Rosé - 37,5 cl	38 €

### *Blancs*

Sancerre - Grande Réserve - Domaine H. Bourgeois - 37,5 cl	26 €
Chablis - Domaine William Fèvre - 37,5 cl	28 €
Côtes de Provence - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - Domaine Ott - 37,5 cl	35 €

Champagne - Moët & Chandon Brut Impérial - 37,5 cl	60 €
--	------

### *Rouges*

Saint Emilion Grand Cru - Château Roylland - 2000 - 37,5 cl	25 €
Saint Julien - Clos du Marquis du Château Léoville Las Cases - 1998 - 37,5 cl	65 €

## LA PROVENCE

Bouteille

### *Rosés*

Côtes de Provence - Domaine Saint André de Figuière "Cuvée Magali"	32 €
Côtes de Provence - Château Pas du Cerf	36 €
Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite "Grande Réserve" - AB	42 €
Côtes de Provence - Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose" - AR	45 €
Côtes de Provence - Château Léoube "Secret de Léoube" - AB	55 €
Côtes de Provence - Château Léoube "Secret de Léoube" - en magnum - AB	110 €
Côtes de Provence - Château de Selle - Domaine Ott	65 €
Côtes de Provence - Château de Selle - Domaine Ott - en magnum	150 €
Bandol - Château de Pibarnon	70 €

### *Blancs*

Côtes de Provence - Mas de Cadenet	32 €
Côtes de Provence - Domaine des Planes - AB	42 €
Côtes de Provence - Château Miraval "Terre Blanche" - AB	50 €
Côtes de Provence - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - Domaine Ott	60 €
Côtes de Provence - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - Domaine Ott - en magnum	120 €
Bellet - Château de Crémat	75 €
Palette - Château Simone	120 €

### *Rouges*

Côtes de Provence - Domaine Sorin - 2008	32 €
Côtes de Provence - Domaine de Saint Ser - "Prestige" - 2005	49 €
Bandol - Château Vannières - 2006	60 €

*AB : vins issus de l'agriculture biologique certifiés*

*AR (Agriculture Raisonnée) : vins issus du mode de production biologique en cours de certification*

## LA BOURGOGNE

Bouteille

Chablis - Domaine William Fèvre - 2008	50 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru du Château - Domaine Bouchard P. & F. - Blanc 2005	65 €
Chassagne Montrachet - Domaine Michel Niellon - Blanc 2007	95 €
Savigny les Beaune "Vieilles Vignes" - Domaine Seguin-Manuel - Rouge 2007	60 €
Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes" - Domaine Geantet-Pansiot - Rouge 2006	95 €

## LA VALLÉE DE LA LOIRE

### *Blancs*

Sancerre "Grande Réserve" - Domaine H. Bourgeois - Blanc 2008	50 €
Saumur "l'Insolite" - Thierry Germain - Domaine des Roches Neuves - 2007	60 €
Pouilly-Fumé "Cuvée Majorum" - Michel Redde - 2005	95 €

## LE BORDELAIS

### *Rouges*

Saint Emilion Grand Cru - Château Roylland - 2000	50 €
Margaux - Baron de Brane du Château Brane Cantenac - 2000	70 €
Pomerol - Château Bonalgue - 2002	90 €
Saint Julien - Clos du Marquis du Château Léoville Las Cases - 1998	120 €
Saint Emilion Grand Cru Classé - Château Belair - 2002	190 €
Sauternes - Château Les Justices - Médeville (sweet wine) - 2000	60 €

*Les grands vins des prestigieuses Caves de l'Hôtel de Paris sont disponibles sur demande*

## LA CHAMPAGNE

### *Champagne Brut S.A.*

*Bouteille*

Pol Roger Extra Cuvée de Réserve

85 €

Moët & Chandon Brut Impérial

110 €

Ruinart Blanc de Blancs

140 €

Taittinger Cuvée Prestige Brut rosé

130 €

### *Champagne Millésimé*

Jacquesson Avize Grand Cru - 2000

150 €

Veuve Clicquot Vintage Réserve - 2002

170 €

Perrier Jouet Belle Epoque - 1999

220 €

Taittinger - Comtes de Champagne Rosé - 2004

350 €