

ENTRÉES

CALMARS FRITS, MARINARA, OLIVE, TOMATES SÉCHÉES | 18

BURRATA, MUHAMMARA, CONCOMBRE, AIL DES BOIS, NOISETTE | 23

CRUDO DE PÉTONCLE, DAÏKON, CITRONNELLE, ARACHIDE | 26

RIS DE VEAU, ASPERGE BLANCHE, COUTEAU DE MER, PERSIL | 25

TARTARE DE BŒUF, FETA, RADICCHIO, ORIGAN | 24/40



PLATS

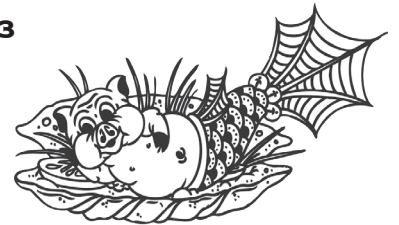
STEAK & FRITES, SAUCE BORDELAISE | 45

MAFALDINE, ARTICHAUT, CHAMPIGNONS, JOUE DE BOEUF | 38

SANDWICH « FRENCH DIP » DE CONTRE-FILET, FRITES | 43

CANARD POUR DEUX: SAUCISSE, CUISSE, MAGRET | 87

PIEUVRE, AJI AMARILLO, PDT DOUCE, SOFRITO | 45



COUPES DU BOUCHER | PM

À-CÔTÉS

FRITES DE LUXE | 14

CHAMPIGNONS À L'AIL | 18

SALADE VERTE | 15

CAROTTES RÔTIÉS AU MOLE | 16

SAUCES

BÉARNAISE | 10

BORDELAISE | 9

“A1” STYLE PROVISIONS | 8

FOIE GRAS | 12

ROQUEFORT | 10

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL | 5

DESSERT DU MOMENT | 10/16