



SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Savigny-les-Beaune 24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge

Muscat sec Grand Cru Brand Alsace 19
Domaine Amelie & Charles Sparr 2023 BIO Blanc

CHAMPAGNE GLASSES FLUT DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut 30

Perrier-Jouët Blason Rosé 35

Perrier-Jouët Blanc de Blancs 40

THE ENCHANTED SIGNATURES

Luce di Natale 30

*Perrier-Jouët champagne, wild strawberry liquor infused with red berries and sweets, homemade marshmallow syrup, lemongrass and pomegranate juice
Champagne Perrier-Jouët, liquore alle fragole di bosco infuso con frutti rossi e caramelle, sciroppo di marshmallow fatto in casa, succo di citronella e melograno fresco*

La Guimauve Enchantée 15

*(for adults and children / per adulti e bambini)
Green apple and white peach juice, marshmallow syrup flavored with strawberry tagada
Succo di mela verde e pesca bianca, sciroppo di marshmallow aromatizzato alla fragola tagada*

WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham, Cured for 30 months, homemade vegetable pickles 33
Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto

Crispy panisses (6 pcs) V 19
*with sweet pepper and rosemary condiments
Panisse croccanti con condimento di peperoni e rosmarino*

Iberian Ham Bellota, Roasted bell pepper condiment 43
Prosciutto Bellota iberico, condimento ai peperoni grigliati

Wagyu beef Bresaola 36
Bresaola di manzo Wagyu

Croque Monsieur with truffle, Turkey pastrami, Comté cheese cream 32
Croque Monsieur al tartufo, pastrami di tacchino, crema al Comté

Focaccia V Truffle cream and riquette 35
Focaccia con crema al tartufo e rucola

Monegasque-style barbagjuan V 19
*Swiss Chard and Parmesan (10 pcs)
Barbagjuans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pzi)*

APPETIZERS ANTIPASTI

Eggs "Mayo" 1868 with Caviar, 39
*Crispy little gem lettuce, croutons and chives
Uova "Mayo" al caviale "1868", lattuga sucrina croccante, crostini ed erba cipollina*

Royal-cut Smoked Salmon, Horseradish and dill cream, blinis 34
Cuore di salmone affumicato, crema al rafano, aneto e blinis

Burgundy Snails, Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails 23/41
Lumache alla Bourguignonne con prezzemolo (6 o 12 pzi)

Cocktail of Prawns, Avocado and grapefruit 36
Cocktail di gamberi, avocado e pomelos

Pan-fried foie gras escalope, Mushroom fricassee and seasonal fruits 41
Scaloppina di foie gras saltata in padella, fricassea di funghi e frutta di stagione

Riviera-style Lobster Brioche 41
*Smoked paprika, avocado and lemon
Brioche all'aragosta alla Riviera, paprica affumicata, avocado e limone*

Caesar Salad with crispy chicken, Caesar Salad with prawns, 39
*Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan, anchovy dressing
Insalata César al pollo croccante o ai gamberi, uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe*

"Pâté en Croûte" Café de Paris, Veal, 31
*pork, poultry and pickles
"Pâté en Croûte" Café de Paris, vitello, maiale, pollame e pickles*

Leeks with vinaigrette V and Gribiche style sauce 26
Porri con vinaigrette e salsa Gribiche

SUGGESTIONS FESTIVES

FROM DECEMBER 15, 2025
TO JANUARY 4, 2026

APPETIZERS ANTIPASTI

Homemade duck foie gras, gingerbread condiment and grilled pandoro 38
Foie gras d'anatra fatto in casa, condimento al pan di zenzero e pandoro tostato

Breton lobster refreshed with citrus fruits 59
Aragosta bretone agli agrumi

MAIN COURSES PIATTI PRINCIPALI

Café de Paris Vol-au-Vent, sweetbreads, truffled white pudding and baby spinach 55
Vol-au-vent del Café de Paris, animelle di vitello, salsiccia bianca al tartufo e spinaci novelli

Hare "à la Royale" 59
Lepre alla Royale

Roasted turbot steak, pumpkin mousseline with candied lemon 65
Trancio di rombo arrosto, mousseline di zucca con limone candito e burro al caviale

Rossini beef fillet, shallot confit and black truffle 84
Filetto di manzo Rossini, confit di scalogno e tartufo nero



Château Lafite Rothschild

It is one of the five Premiers Crus classified in the 1855 Bordeaux wine classification. Château Lafite Rothschild has long been a standard-bearer for the Pauillac vineyards. The first traces of the vineyard date back to 1680. It is considered the most refined of the Médoc wines. After a few years of aging, its captivating aromas become more complex and intense. Tasting it is like discovering one of the best wines in the world. The 2001 vintage demonstrates elegance and harmony throughout the tasting. A monument of delicacy and maturity. The 2008 reveals supple tannins and ripe fruit with a captivating aromatic complexity. Two masterpieces of voluptuousness from the unique Lafite Rothschild.

L'EXCEPTION À PORTÉE DE VERRE

**Château Lafite Rothschild
1^{er} Grand cru Classé Rouge
2001 *ou* 2008**

150 le verre 15 cl | 750 la bouteille 75 cl

RAW BAR

Bouquet of organic Prawns, 30 <i>Soy and ginger mayonnaise</i> <i>Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero</i>	Thinly sliced red tuna, With mango, 35 <i>coriander and sesame gomasio condiment</i> <i>Tonno rosso affettato, condimento di mango, coriandolo e gomasio al sesamo</i>
6 Perles de Monaco n°2 oysters  42 <i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	Scallop carpaccio, Beetroot & Oxalis condiment 34 <i>Carpaccio di capesante, condimento di barbabietola e Oxalis, caviale</i>
6 Gillardeau n°2 oysters  48 <i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	Selection of raw fish to share 82 <i>And condiments – upon availability</i> <i>Selezione di pesce crudo da condividere e condimenti – su disponibilità</i>
6 Fines de Claire n°3 oysters  39 <i>6 ostriche Fines de Claire n°3</i>	
Scottish salmon tartare, Crunchy fennel and Granny Smith apple, yoghurt sauce 31 <i>Tartare di salmone scozzese, finocchio croccante e mela Granny, salsa allo yogurt</i>	

FISH DISHES PESCI

Roast salmon steak, 41 <i>Pumpkin infused with ginger, coconut sauce</i> <i>Trancio di salmone arrosto, zucca infusa allo zenzero, salsa al cocco</i>	
Grenobloise-style Cod, 46 <i>Potato fricassee and baby spinach</i> <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricassea di patate novelle e spinaci</i>	
Saered scallops  Parma ham 51 <i>and creamy cauliflower</i> <i>Capesante saltate al prosciutto di Parma e crema di cavolfiore</i>	
Sole Meunière, Steamed potatoes 84 <i>Sogliola alla mugnaia, patate al vapore</i>	

PASTA

Pappardelle Bolognese, 37 <i>Porcini mushrooms and stracciatella</i> <i>Pappardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella</i>	
Fettuccine with Seasonal Truffle  56 <i>Matured Parmesan cheese</i> <i>Fettuccine al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	
Linguine with clams, 41 <i>Linguine alle vongole</i>	

SOUPS ZUPPE

Seasonal squash soup, Focaccia croutons and coconut cream 24 <i>Vellutata di zucca di stagione, crostini di focaccia e crema di cocco</i>	
"François Blanc" French Onion soup 26 <i>Zuppa di cipolle gratinata "François Blanc"</i>	
Homemade Rock fish Soup, Rouille sauce, croutons and cheese 33 <i>Zuppa di pesci di scoglio fatta in casa, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	
Lentil dahl with mild spices  Crispy chips and tofu 28 <i>Dahl di lenticchie con spezie dolci, chips croccanti e tofu</i>	

KRISTAL CAVIAR 50g Maison KAVIARI 250

Firm grains with rich, floral flavours and a touch of almond - Cream and condiments, blinis

CAVIALE KRISTAL - Maison KAVIARI 50g

Uova sode dal sapore ricco, floreale e con una nota di mandorla - Crema e condimenti, frittelle

GRILL GRIGLIATE

Fillet of beef with salt flower, 67 <i>Bearnaise sauce and new potatoes</i> <i>Filetto di manzo al fior di sale, salsa Béarnaise e patate novelle</i>	Rib of beef (1 kg), 180 <i>Sauce and side dish of your choice</i> <i>Costata di manzo Charolais (1 kg), salsa e farcitura a scelta</i>
Angus Ribeye steak (300g), 72 <i>Bearnaise or chimichurri sauce</i> <i>Bistecca di manzo Angus, salsa Béarnaise o Chimichurri</i>	Sole with thyme, 84 <i>Steamed potatoes</i> <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>
	Octopus, 46 <i>Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce</i> <i>Polpo, al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>

"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY *Please ask*
"IL PIATTO D'ECCEZIONE" A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ *Su richiesta*

MEAT DISHES CARNI

Charolais Beef Tartar, 42 <i>French Fries</i> <i>Tartare di manzo Charolais, patatine fritte</i>	
Café de Paris calf's liver, 47 <i>Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce</i> <i>Fegato di vitello, puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	
Veal Milanese, 49 <i>French Fries and a wedge of lemon</i> <i>Milanese, patatine fritte e limone</i>	
Roasted free-range poultry with 44 mushrooms, <i>Red Kuri squash and chestnuts,</i> <i>"poulette" sauce</i> <i>Pollo ruspante arrosto con funghi, zucca e castagne, salsa alla "poulette"</i>	
Tender pork loin, 41 <i>Lentils with cotechino and thyme-infused jus</i> <i>Lonza di maiale fondente, lenticchie al cotechino esucco infuso al timo</i>	

SIDE DISHES CONTORNI

Steamed Potatoes 13 <i>Patate al vapore</i>	
Baby Spinach with garlic 13 <i>Spinacino saltato all'aglio</i>	
Mashed Potatoes 13 <i>Puré di patate</i>	
French Fries 13 <i>Patatine fritte</i>	
Green Salad 13 <i>Insalata verde</i>	
Basmati Rice 13 <i>Riso basmati</i>	
Pan-fried new potatoes, garlic 13 <i>Patatine novelle saltate all'aglio</i>	
Mixed vegetables 13 <i>Misto di verdure</i>	
Mushrooms & chestnuts fricassee 15 <i>Fricassee di funghi e castagne</i>	
Caviar Mashed Potatoes 38 <i>Puré al caviale</i>	
Truffle Mashed Potatoes 23 <i>Puré al tartufo</i>	
Truffled French Fries 23 <i>Patatine fritte al tartufo</i>	

FOR THE LITTLE ONES (UNDER 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI) 30

Breaded chicken strips *Tranci sottili di pollo croccante*
or Grilled ground beef patty steak *Bistecca hamburger grigliata*
or Crispy cod *Merluzzo croccante*
or Pasta of your choice *Pasta a scelta*

Ice cream (2 scoops) *Gelato (2 palline)* or Chocolate Marshmallow bears *Orsetti di marshmallow al cioccolato* or Fresh fruits *Frutta fresca*

Syrup of your choice *Sciroppo a scelta*

EXTRA TOPPING AGGIUNTE SUL PIATTO

Seasonal truffle 5g 15 <i>Tartufo di stagione</i>	Caviar 10g 25 <i>Caviale</i>
---	--

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured Cheeses, <i>Dried fruit condiment</i> <i>Assortimento di formaggi, frutta secca</i>	17
Crêpes Suzette Café de Paris, <i>Flamed at your table</i> <i>Crêpe Suzette Café de Paris, preparate flambé davanti a voi</i>	25
Seasonal Ice Creams and Sorbets, <i>Dried fruit Cantucci</i> <i>Gelati e sorbetti a scelta, con cantucci</i>	18
Fresh fruit salad, <i>Infused with lime and passion fruit</i> <i>Macedonia di frutta fresca, al sapore di agrumi e frutto della passione</i>	16
« Fontainebleau » with candied chestnut, <i>Blueberry jam</i> <i>"Fontainebleau" con castagne, marmellata di mirtilli</i>	14
Chocolate praline and pecan soft cake, <i>With stracciatella ice cream</i> <i>Torta al cioccolato con pralinato alle noci pecan e gelato alla stracciatella</i>	18
Pear « Belle Hélène », <i>Crunchy chocolate and caramelised almond</i> <i>Pera Belle Hélène, Cioccolato croccante e mandorle caramellate</i>	15
Vanilla Vacherin with Clementines, <i>Meringue and candied citrus peel</i> <i>Vacherin alla vaniglia e Clementine, meringa con scorzedi agrumi canditi</i>	16

TO SHARE DA CONDIVIDERE

Giant Cookie, <i>with chocolate chips, walnut and hazelnut, salted caramel and vanilla ice cream</i> <i>Cookie gigante, con pepite di cioccolato, noci e nocciole, caramello al fior di sale, gelato alla vaniglia</i>	26
Thin apple tart, <i>vanilla ice cream</i> <i>Torta alle mele, gelato alla vaniglia</i>	29
Seasonal Millefeuille <i>Millefoglie di stagione</i>	31

DISCOVER OUR SELECTION OF CIGARS

SCOPRITE LA NOSTRA SELEZIONE DI SIGARI

AND INDULGE IN THE PERFECT PAIRING WITH A DIGESTIF

E LASCIATEVI TENTARE DALL'ABBINAMENTO PERFETTO CON UN DIGESTIVO

Prices in Euro - Taxes and services (15%) Prezzi in Euro - Tasse e servizi (15%)

 Vegetarian | Detailed list of allergens on request Vegetariani | Elenco dettagliato degli allergeni su richiesta

All our meat originates from France and EU Tutte le nostre carni sono di provenienza Francese e UE