



SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Savigny-les-Beaunes 24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge

Domaine de la Source 16
Bellet Blanc - BIO

CHAMPAGNE GLASSES FLUT DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut 25

Perrier-Jouët Blason Rosé 30

Perrier-Jouët Blanc de Blancs 35

SIGNATURE COCKTAILS

Mimosa façon Suzette 28
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, caramel syrup flavoured with candied orange peel, orange juice
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, sciroppo di caramello aromatizzato con scorze d'arancia candite, succo d'arancia

Golden Hour 19
Passion purée, Pineapple juice, Lime juice, Tangerine syrup, Ginger ale
Purè di passione, succo d'ananas, succo di lime, Sciroppo di mandarino, Ginger ale

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 barbaguan V 19
Swiss Chard and Parmesan (10 pcs)
Barbagiuans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pzi)

APPETIZERS ANTIPASTI

Eggs "Mayo" 1868 with Caviar, Crispy little gem lettuce, croutons and chives 39
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)

Homemade Duck Foie Gras, Grilled pandoro with dried fruit chutney 38
Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia e chutney di frutta secca

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 41
Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan, anchovy dressing
Insalata César al pollo croccante o ai gamberi, uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe

Niçoise Salad, Rocket, lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes, peppers, egg, olives, tuna & anchovies 34
La bella insalata nizzarda, Rucola, lattuga, pomodori, cetrioli, carciofi, peperoni, uova, olive, tonno e acciughe

"Pâté en Croûte" Café de Paris, Veal, pork, poultry and pickles 31
"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

Chef Victor Marion imagines, Head Sommelier Fabien Giordano reveals
Lo chef Victor Marion immagina, il capo sommelier Fabien Giordano svela

MONDAY LUNEDÌ

Cordon bleu with Parma ham and aged Comté cheese, French fries

Cordon bleu con prosciutto di Parma e formaggio Comté stagionato, patatine fritte

Bellet Domaine de la Source – Provence (white/bianco)

16 | 85 (75cl)

TUESDAY MARTEDÌ

Homemade lasagne

Lasagne fatte in casa

Rosso Di Montalcino Col d'Orcia - Toscane Italie (red/rosso)

16 | 85 (75cl)

WEDNESDAY MERCOLEDÌ

Fillets of pollock with shellfish and chorizo cream sauce

Filetto di merluzzo con crostacei e crema di chorizo

Chablis 1^{er} cru Les Butteaux Domaine Servin - Bourgogne (white/bianco)

24 | 120 (75cl)

THURSDAY GIOVEDÌ

Black pudding with apples, mashed potatoes

Sanguinaccio artigianale con mele, purè di patate

Savigny-les-Beaunes Joseph Drouhin Bourgogne (red/rosso)

24 | 120 (75cl)

FRIDAY VENERDÌ

Trout from the Cian with almonds, basmati rice with citrus fruits and fresh herbs

Trota del Cian alle mandorle, riso basmati agli agrumi, erbe aromatiche fresche

Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois Vallée de la Loire (white/bianco)

16 | 85 (75cl)



**SCAN ME FOR OUR MENU
AND WINE LIST**

SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO
MENU E LA NOSTRA CARTA DEI VINI

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>	

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, fricasea di patate novelle e spinaci</i>	
Saered scallops  <i>Parma ham</i> 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>	
Mezza luna, gorgonzola cream  35 <i>Radicchio and walnuts</i> <i>Mezza luna con crema di gorgonzola, radicchio e noci</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>	

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>	
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>	
Café de Paris vol-au-vent, 55 <i>Sweetbreads, truffled black pudding and baby spinach</i> <i>Vol au vent "Café de Paris", animelle di vitello, sanguinaccio al tartufo e spinaci novelli</i>	
Beef fillet Rossini-style, 84 <i>Glazed shallots and potatoes</i> <i>Filetto di manzo Rossini, Scalogni canditi e patate</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) 25

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*

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

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