

Menu

ENTRÉES | APPETIZER

SALADE VERTE AUX HERBES <i>HERB SALAD</i> Vinaigrette babeurre et oignons verts <i>Buttermilk and green onion vinaigrette</i>	12	BURRATA Marmelade de tomates confites aux poivrons, croustilles de pain plat <i>Tomato marmalade with peppers, flatbread chips</i>	18
SOUPE MINISTRONE <i>MINISTRONE SOUP</i>	12	TARTARE DE BŒUF <i>BEEF TARTAR</i> Croûtons de pommes de terre, neige de parmesan <i>Potatoes croutons with parmesan snow</i>	19
SALADE CÉSAR <i>CAESAR SALAD</i> Au couteau, zestes de citron <i>Knife-cut lemon zest</i>	14	TARTARE DE SAUMON <i>SALMON TARTAR</i> Au yuzu kosho et pomme verte, tuile au furikake <i>With yuzu kosho and green apple, furikake tuile</i>	19
OS À LA MOELLE <i>MARROWBONE</i> Escargots confits, persillade à l'ail noir <i>Confit snails, black garlic parsley</i>	16		

PLATS | MAIN

BURGER SENS Soupe à l'oignon "au jus", frites au sel de thym <i>Onion soup "au jus", fried with thyme salt</i>	28	TARTARE DE BŒUF <i>BEEF TARTAR</i>	34
SALADE CÉSAR AVEC POULET <i>CAESAR SALAD WITH CHICKEN</i>	29	MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE <i>BRAISED BEEF SCOTER</i> Sauce au vin rouge, brocolinis, écrasé de pommes de terre <i>Red wine sauce, broccolini, mashed potatoes</i>	34
SPAGHETTI Bolognaise de wagyu <i>Wagyu Bolognese</i>	29	ONGLET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE <i>BEEF CUTLET IN PEPPER SAUCE</i> Frites et sauce béarnaise émulsionnée <i>French fries and emulsified béarnaise sauce</i>	36
MIJOTÉ D'OMBLE DE L'ARCTIQUE <i>ARCTIC CHAR STEW</i> Sauce moutarde et menthe, petits légumes <i>Mustard and mint sauce, vegetables</i>	32	CUISSE DE CANARD CONFITE <i>DUCK LEG CONFIT</i> Purée de patate douce et mostarda de pommes <i>Sweet potato and apple mostarda purée</i>	36
TARTARE DE SAUMON <i>SALMON TARTAR</i>	32		

Veillez prendre note que nous faisons notre possible afin d'éviter les risques de contamination croisée.

Please note that we are doing our best to avoid the risk of cross-contamination.

Menu

ACCOMPAGNEMENTS |

SIDES

- FRITES ET SELS AU GOÛT |** **8**
FRIES AND SALT TO TASTE
Thym / Saint-Laurent / truffe
Thyme / Saint-Laurent / truffle
- BROCOLINIS** **8**
Au chili et chips d'ail
Chili and garlic chips
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS |** **10**
PAN-FRIED MUSHROOMS
À la persillade d'ail noir
With black garlic parsley
- MOUSSE DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE EN GRAIN FUMÉ |** **10**
POTATOES MOUSSE AND SMOKED CHEESE CURDS

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE À LA CITROUILLE |** **11**
PUMPKIN CRÈME BRULÉE
- TIRAMISU SAMBUCA-CAFÉ |** **12**
TIRAMISU SAMBUCA-COFFEE
- TATIN AU CARAMEL DE POMME, CRÈME FRAÎCHE |** **14**
APPLE CARAMEL TATIN WITH CRÈME FRAÎCHE
- POINTE DE FROMAGE BLACKBURN |** **18**
BLACKBURN CHEESE
Miel chaud à la truffe, tranches de pain aux noix
Warm truffle honey, slices of nut bread

CAFÉS SPÉCIAUX |

SPECIALITY COFFEES

- CAFÉ BAILEYS** **12**
- LATTÉ SUCRÉ À LA CRÈME |** **12**
SUGAR CREAM LATTÉ
Sainte-Crème
- LATTÉ CHOCO |** **12**
CHOCOLATE LATTÉ
Crème de choco de luche
- LATTÉ AUX PISTACHE |** **12**
PISTACHIOS LATTÉ
Crème de pistaches