

ENTRÉES *STARTERS*

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	7,90€
Soupe à l'oignon rouge <i>Red onion soup</i>	8,90€
Super Bowl: riz, avocat, lentilles, pois cassés, radis, concombre, gingembre et grenade <i>Super Bowl: rice, avocado, lentils, split peas, radish, cucumber, ginger and pomegranate</i>	13€
Tataki de boeuf et rucola <i>Beef tataki and arugula salad</i>	14,90€
Escargots de notre vallée des Belleville (la douzaine) <i>Snails from our Belleville valley (one dozen)</i>	17,90€
Huîtres Gillardeau (selon arrivage) <i>Gillardeau oysters (depending on availability)</i>	
3 pièces	10,80€
6 pièces	21,60€
12 pièces	43,20€
Bruschetta, prosciutto San Daniele, roquette et parmesan <i>Italian bruschetta and prosciutto San Daniele, arugula salad and parmesan</i>	16,90€
Burrata aux truffes <i>Burrata mozzarella with truffles</i>	17,90€

PLATS *MAIN COURSES*

Filet de boeuf de Gaston, sauce morilles, et son gratin dauphinoise à la truffe <i>Grilled beef tenderloin Gaston's style, morel mushrooms sauce and potato gratin</i>	27,90€
Parmentier d'agneau <i>Lamb Sheperd's pie</i>	24,90€
Tataki de thon rouge, wok de legumes <i>Red tuna tataki and vegetables</i>	29,90€
Risotto aux Saint Jacques et safran <i>Scallops and saffron risotto</i>	26,90€
Linguine et sa Bufala tiède <i>Linguine pasta with tepid mozzarella di Bufala</i>	19,90€
Penne aux truffes <i>Penne pasta with truffles</i>	28,90€
Fondue alpine aux Fromages (Comté, Beaufort), salade verte <i>Classic fondue (Comté, Beaufort cheese), green salad</i>	22,90€

DESSERTS

Ile flottante <i>Floating island</i>	9,90€
Moelleux au chocolat <i>Chocolate cake</i>	10,50€
Paris-Brest <i>Ring of choux pastry filled with praline mousseline cream and decorated with flaked almonds</i>	12,90€