

---

## ENTRÉES/STARTERS

---

<b>Ceviche de bar, marinade aux agrumes, avocat</b> <i>Sea bass ceviche with citrus marinade and avocado</i>	18 €
<b>Tartare de thon revisité</b> <i>"Revisited" tuna tartare</i>	20 €
<b>Carpaccio de Saint-Jacques, marinade à la truffe</b> <i>Truffle-marinated scallop carpaccio</i>	22 €
<b>Tartare de bœuf au couteau (taillé dans le filet)</b> <i>Fresh-diced beef tartare</i>	18 €
<b>Gros escargots de Bourgogne (x6 ou x12)</b> <i>Large snails from Bourgogne (6 or 12)</i>	14 / 28 €
<b>Foie gras, chutney de fruits rouges, pain toasté</b> <i>Foie gras with red fruit chutney and toast bread</i>	26 €
<b>Velouté de lentilles corail au lait de coco</b> <i>Red lentil soup with coconut milk</i>	14 €
<b>L'authentique salade César, petite ou grande</b> <i>Caesar salad (small or large)</i>	16 / 28 €
<b>Aubergine fondante, burrata des pouilles</b> <i>Roasted eggplant with fresh burrata</i>	18 €

---

## VIANDES/MEATS

---

<b>Magret de canard des landes, sauce au miel</b> <i>Duck breast from Landes with honey sauce</i>	28 €
<b>Côtelettes d'agneau grillées, marinées aux épices</b> <i>Spice-rubbed grilled lamb chops</i>	34 €
<b>T-Bone de veau, jus corsé, sauce forestière</b> <i>Veal T-bone steak served with its rich jus and wild mushroom sauce</i>	38 €
<b>Filet de bœuf sauce au poivre du Chef</b> <i>Beef filet with pepper sauce</i>	44€

---

## POISSONS/FISHES

---

<b>Filet de loup de mer cuit à l'unilatérale</b> <i>One-sided cooked sea bass filet</i>	32 €
<b>Tataki de thon, marinade teriyaki gingembre</b> <i>Tuna tataki with a ginger teriyaki marinade</i>	34 €
<b>Poulpe grillé à la méditerranéenne</b> <i>Mediterranean-style grilled octopus</i>	38 €
<b>Sole grillée façon meunière 500/600 g</b> <i>Grilled sole in brown butter and lemon sauce</i>	65 €

# COFFRE-FORT DU CHEF/SPECIALS

à partager/to share

<b>Pizza à la truffe</b> <i>Truffle pizza</i>	25 €
<b>Daurade royale grillée (1,2 kg)</b> <i>Grilled sea bream</i>	92 €
<b>Poulet entier Label Rouge, cuisson cocotte dans son jus</b> <i>"Label Rouge" whole chicken cooked in its own juice</i>	85 €
<b>Côte de bœuf (1,1 kg)</b> <i>Prime rib steak</i>	110 €
<b>Tomahawk (1,6 kg)</b> <i>Tomahawk steak</i>	160 €

Origines selon arrivage / Origins according to availability

## PLATS/DISHES

<b>Burger de l'Empire</b> <i>Empire burger</i>	28 €
<b>Risotto aux Saint-Jacques ou à la truffe</b> <i>Scallop risotto or Truffle risotto</i>	34/38 €
<b>Linguine à la truffe</b> <i>Truffle linguine</i>	38 €

## ACCOMPAGNEMENTS/SIDES

Tous les plats à la carte sont agrémentés d'un choix d'accompagnement.  
*All à la carte dishes include one side dish.*

<b>Gratin de macaroni</b> 7 € <i>Macaroni gratin (fancy mac and cheese)</i>	<b>Frites maison</b> 7 € <i>Homemade fries</i>
<b>Cœur de sucrine</b> 7 € <i>Baby lettuce hearts</i>	<b>Purée</b> 7 € <i>Potato purée</i>
<b>Légumes de saison</b> 7 € <i>Seasonal vegetables</i>	<b>Purée à la truffe</b> 12 € <i>Potato purée with truffles</i>
<b>Gratiné d'aubergines</b> 7 € <i>Eggplant gratin</i>	<b>Aligot</b> 10 € <i>Cheesy mashed potatoes</i>

---

## DESSERTS

---

Tiramisu à la châtaigne <i>Chestnut tiramisu</i>	10 €
Assiette de fruits rouges <i>Plate of red fruits</i>	12 €
Cookie fondant, boule vanille <i>Meltaway cookie with a scoop of vanilla ice cream</i>	12 €
Moelleux au chocolat, boule vanille <i>Molten chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream</i>	13 €
Assortiment de fromages <i>Assorted cheeses</i>	16 €
Café ou expresso Martini gourmand <i>Gourmet coffee or gourmet espresso Martini</i>	10 / 18 €
Sorbet ou glace de saison <i>Seasonal sorbet or ice cream</i>	13 €

---

## BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

---

Espresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double espresso	6 €
Double décaféiné	6 €
Thés et infusions au choix	6 €

---

## SOFTS

---

Vittel	8 €
Vittel ½	5 €
San Pellegrino	8 €
San Pellegrino ½	5 €
Perrier 33cl	6,5 €
Orangina	7 €
Sprite	7 €
Coca / Coca Zero	7 €
Fuzz Tea	7 €
Red Bull	8 €
Ginger beer / Ginger Ale	8 €
Limonade artisanale	8 €

---

## DIGESTIFS 12 €

---

Amaretto	Kahlúa
Limoncello	Get 27 / Get 31
Malibu	Bailey's

---

## APÉRITIFS 12 €

---

Suze	Ricard	Porto
Martini	Martini Rosso	Martini Bianco
Campari		

---

# CHAMPAGNES

75cl 150cl 300cl

Ruinart Brut	220 €	450 €	
Ruinart Rosé	250 €	500 €	
Ruinart Blanc de blanc	250 €	500 €	
Dom Pérignon	500 €	1200 €	4500 €
Dom Pérignon rosé	850 €	2000 €	11 000 €
Cristal Roederer	600 €		
Armand de Brignac	700 €		

---

# SHOTS

---

Standard / Mètre Standard	8 € / 70 €
Premium / Mètre Premium	10 € / 90 €

---

# DIGESTIFS

12 €

---

Amaretto	Kahlúa
Limoncello	Get 27 / Get 31
Malibu	Bailey's

---

# APÉRITIFS

12 €

---

Suze	Martini
Ricard	Martini Rosso
Porto	Martini Bianco
Campari	

---

# BIÈRES

---

Heineken pression	- 25 cl	6 €
	- 50 cl	10 €
Corona		8 €
LBF Blanche / Ambré / IPA		8 €

# SPIRITUEUX

## VODKA

	Verre	75cl	150cl	300cl
Belvédère	15 €	220 €	440 €	900 €
Grey Goose	15 €	220 €	440 €	900 €
Beluga	15 €	220 €		
Beluga Gold Line	40 €	550 €		

## TEQUILA / MEZCAL

Patron Silver	22 €	320 €		
Patron Anejo	28 €	400 €		
Amor Mio Blanco	30 €	420 €		
Amor Mio Reposado	42 €	580 €		
Amor mio Anejo	75 €	1000 €		
Clase Azul Reposado	75 €	1000 €		
Don Julio 1942	78 €	1100 €	2200 €	
Mezcal Contra Luz	26 €	355 €		

## GIN

Bombay Saphir	15 €	200 €		
Hendricks	15 €	220 €		
Nikka Coffey	15 €	220 €		
Monkey 47	22 €	300 €		
Comte de Grasse n°44	28 €	400 €		

## WHISKY

Jack Daniels	15 €	200 €		
Jack Daniels Honey	15 €	220 €		
Jack Daniel Fire	15 €	220 €		
Johnnie Walker Black Label	15 €	220 €		
Johnnie Walker Blue Label	75 €	1000 €		
Nikka From the Barel	20 €	280 €		
Nikka Coffey Grain	20 €	275 €		
Macallan 12 ans	30 €	420 €		
Chivas 12ans	15 €	220 €		
Chivas 18ans	28 €	380 €		
Talisker 10 ans	18 €	250 €		
Lagavulin 16 ans	28 €	350 €		

## RHUM

Don papa	15 €	220 €		
Diplomatico	15 €	220 €		
Bumbu	15 €	220 €		
La Hechicera 21 ans	18 €	250 €		
Zacapa 23 ans	28 €	350 €		
Zacapa Centenario XO	45 €	600 €		

## COGNAC / ARMAGNAC

Hennessy Very Special	15 €	200 €		
Hennessy Original XO	28 €	450 €		
Armagnac Laubade 12 ans	42 €	580 €		

---

## COCKTAILS CRÉATIONS 18€

---

### JOSÉPHINE

Vodka / sirop de rose / jus de citron vert / litchis / menthe

### LA ROSE

Gin / sirop de rose / concombre / citron vert

### HIPPOLYTE

Saint-Germain / liqueur de Curaçao / purée de fruit rouge / prosecco

### BONAPARTE

Cognac / mandarine Napoléon / sirop de vanille  
jus de citron / menthe / ginger ale

### L'EXCELLENCE

Vodka / sirop de sureau / Chambord / citron vert / cranberry

### AU DESTIN

Tequila / triple sec / jus de citron / fruit de la passion  
sirop de vanille / jus de mangue

### IMPÉRATRICE

Apérol / sirop de sureau / jus de pamplemousse / prosecco

---

## SANS ALCOOL 12€

---

### VIRGIN NAPOLÉON

Cranberry / sirop de vanille / purée de litchi

### PRINCE

Cranberry / purée de framboise / purée de litchi / menthe / citron

### VICTOIRE

Jus de pomme / jus de citron / basilic / ginger ale

---

## COCKTAILS CLASSIQUES 15€

---

PORN STAR MARTINI

HUGO

MOSCOW MULE

EXPRESSO MARTINI

COSMOPOLITAN

CAÏPIRINHA

NEGRONI

MOJITO

OLD FASHION

LA MADELEINE

# VINS ROUGES

14 cl

75 cl

## BORDEAUX

Saint Emilion	« Caprice » Château Milon	8 €	35 €
Pessac Léognan	Les Jardins de Compostelle		47 €
Lalande de Pomerol	Château des Annereaux		66 €
Margaux	Château Larrieu-terrefort		74 €
2016 Pomerol	Château Belgrave		119 €
2012 Pauillac ac	Château Lynch bages		440 €

## BOURGOGNE

Pinot Noir	« Nature d'Ursulines » JOB	11 €	48 €
Hautes Cotes de Beaune	JOB		54 €
Mercurey	« Les Chavances » Domaine de la Monette		60 €
Marsannay Vieilles Vignes	Domaine Laurent		70 €
2017 Pommard	Alex Gambal		130 €
2018 Nuits Saint Georges Villages	Domaine Chicotot		153 €
2019 Clos Vougeot Grand Cru	David Duband		250 €

## LANGUEDOC

Saint-Chinian	Fortant		37 €
Terrasses du Larzac	« Saint Jean » Le Clos du Serres		42 €
Pic Saint-Loup	Château la Roque		53 €
2018 IGP Côtes Catalanes	« Muntada » Domaine Gauby		160 €

## LOIRE

Chinon Complice de Loire	« Les Gravières » Complice de Loire	9 €	37 €
Saumur Champigny	« Les Calcaires » Complice de Loire		43 €
Sancerre	Domaine la Clef du Récit		63 €

## VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône	« Samorens » Ferraton père & fils	8 €	32 €
Croze Hermitage	« La Martinière » Ferraton père & fils		44 €
Saint-Joseph	« Belive » Domaine Boissonnet		64 €
2019 Châteauneuf du Pape	Domaine de la Graveirette		96 €
2020 Côte-Rôtie	Domaine Niero		115 €

## PROVENCE & CORSE

Côtes de Provence Cru Classé	« Lion & Dragon » BIO Château Roubine		49 €
Patrimonio	Domaine Santa Maria		54 €

---

# VINS BLANCS

14cl

75cl

---

## BORDEAUX

2018 Pessac Leognan

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion

88 €

---

## LOIRE

Menetou Salon

Domaine de Loye

38 €

Côteaux du Layon

« Moelleux » Château de Passavant

10 €

45 €

Pouilly Fumé BIO

« Petit f » Domaine Michel Redde

50 €

Sancerre

Domaine la Clef du Récit

60 €

---

## BOURGOGNE

Chardonnay

Domaine Wengier

8 €

37 €

Chablis

Domaine Vincent Wengier

48 €

Pouilly Fuissé

Domaine Romanin

62 €

2019 Chassagne Montrachet

Alex Gambal

190 €

2017 Corton-Charlemagne Grand Cru

Xavier Monnot

295 €

---

## VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône

« Samorène » Ferraton père &amp; fils

8 €

32 €

Saint-Joseph

« Hémisphère blanc » Domaine Boissonnet

54 €

Condrieu

Domaine Boissonnet

80 €

---

## ALSACE

Gewurztraminer VV

Domaine Hurst

50 €

---

## PROVENCE & CORSE

Côtes de Provence Cru Classé

« Lion &amp; Dragon » Château Roubine

49 €

Patrimonio

« ADN » E. Gagnepain, D. Risoul

52 €

---

# VINS ROSÉS

14cl

75cl

150cl

---

## PROVENCE

Côtes de Provence Cru Classé

« Lion &amp; Dragon » Château Roubine

9 €

42 €

Côtes de Provence

Château Miraval

45 €

100 €

Côtes de Provence

Minuty cuvée Rose et Or

56 €

120 €

Domaine D'Ott

Château Romassan

65 €

140 €