



## TO SHARE

GUACAMOLE, <i>chips</i>	16
FRIED CALAMARI <i>spicy mayonnaise</i>	17
DUCK FOIE GRAS <i>semi-cooked (enough for 2)</i>	39
TARAMASALATA <i>Petrossian house, toast</i>	18

## STARTERS

EGG MAYONNAISE	9	FRENCH ONION SOUP	15
EGG MAYONNAISE <i>with brown crab</i>	17	ROASTED BONE MARROW	18
TERRINE DES COPAINS	15	SNAILS XXL	20
FRESH GREEN BEANS & <i>mushrooms</i>	14	NORWEGIAN SMOKED SALMON <i>fresh cream and toast</i>	24
TUNA TARTARE, <i>avocado</i>	21	ASPARAGUS <i>hollandaise sauce</i>	25
HERRING FILLET, <i>warm potatoes</i>	19		

## LUNCH DISHES

### MONDAY

CHICKEN FILET FROM NORMANDY  
*mashed potatoes*  
26,5

### TUESDAY

SPRING LAMB STEW  
28,5

### WEDNESDAY

BRAISED VEAL PAUPIETTE  
*french style garden peas*  
27,5

### THURSDAY

FLANK STEAK WITH SHALLOTS  
*french fries*  
27,5

### FRIDAY

GRILLED GILTHEAD SEA BREAM  
*asparagus à la meunière*  
26,5

### SATURDAY

PRIME RIB OF BEEF  
*to share (1.2 kg)*  
90

### SUNDAY

OMELETTE *ham / cheese*  
15

EGG BENEDICT  
or NORWEGIAN  
*poached egg, bacon or salmon,  
hollandaise sauce*  
16

## SALADS

PUGLIESE BURRATA, <i>tomatoes and basil</i>	25
BROWN CRAB / AVOCADO, <i>lettuce heart</i>	28
CAESAR SALAD	26
FRISÉE SALAD WITH LARDONS, <i>poached egg</i>	20

## MEAT

BEEF TARTARE <i>bistrot style</i>	26
FREE-RANGE CHICKEN, <i>morels sauce</i>	29
ARGENTINA RIB STEAK (300g), <i>bearnaise sauce</i>	39
WAGYU BEEF CARPACCIO <i>Harry's Bar style</i>	29
VEAL CUTLET À LA NORMANDE <i>by «Le Drakkar»</i>	32
CHEESEBURGER	26
HANGER STEAK (200g), <i>chimichurri sauce</i>	30
COQUILLETES PASTA <i>with ham and truffle</i>	28
BEEF FILET, <i>peppercorn sauce</i>	44
PRIME RIB OF BEEF (1.2 kg)	92

## OUR CLASSICS

FREE-RANGE CHICKEN FROM THE LANDES, <i>cooking juice</i>	27
BLOOD SAUSAGE <i>with apples, mashed potatoes</i>	29
ANDOUILLETTE AAAAA, <i>roasted with mustard</i>	30
ROASTED SWEETBREAD, <i>cream and morels</i>	39
TRUFFLE RAVIOLI <i>from maison Perrin</i>	34
VALOIS SAUERKRAUT ( <i>pork knuckle / Montbeliard / Francfort / smoked bacon</i> )	36
BLACK ANGUS SIRLOIN (350gr) <i>Paris-Bangkok relish</i>	58

## FISH

GRILLED SALMON, <i>bearnaise sauce</i>	33
SEABASS FILLET, <i>beurre nantais</i>	32
TUNA FILLET <i>tonkatsu</i>	35
GILTHEAD SEA BREAM SASHIMI, <i>avocado and preserved lemon</i>	32
SOLE MEUNIÈRE, <i>beurre noisette</i>	51

## CHOICE OF SIDES

mashed potatoes, french fries, green beans, basmati rice, lettuce heart, stir-fried vegetables



## CHEESES & DESSERTS

SELECTION OF CHEESES	17
CRÊPES SUZETTE <i>flambé with Cointreau</i>	15
RUM BABA, <i>whipped cream</i>	14
RED FRUITS PLATE, <i>whipped cream or coulis</i>	14
PASTRY OF THE DAY	14
RICE PUDDING, <i>milky caramel</i>	13
CHOCOLATE LAVA CAKE, <i>vanilla ice cream</i>	14
PROFITEROLES <i>hot chocolate &amp; vanilla ice cream</i>	14
MILLEFEUILLE <i>homemade</i>	14
CHEESECAKE <i>red fruits</i>	14
BRIOCHE FRENCH TOAST <i>salted butter caramel</i>	12
CRÉME BRÛLÉE <i>vanilla</i>	11
PRUNES IN WINE, <i>vanilla ice cream</i>	13

### TO SHARE *for 3/4 persons*

ÎLE FLOTTANTE <i>by Valois</i>	20
CHOCOLATE MOUSSE	29
NOUGAT <i>by Sénéquier</i>	20

### BERTHILLON ICE CREAMS

2 SCOOPS : 13 // 3 SCOOPS : 16,5

*Dark chocolate, vanilla, salted butter caramel,  
strawberry, pistachio, rum raisin, mango*

## WINE SELECTION

<b>CHAMPAGNES</b>	12cl
POMMERY <i>Brut Silver Royal</i>	14
JOSEPH PERRIER <i>Brut Cuvée Royale</i>	13
<b>ROSÉS WINES FROM PROVENCE</b>	15cl
SOURCE DE ROSEBLOOD, <i>IGP Méditerranée</i>	8,9
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON, <i>AOP Coteaux Varois en Provence</i>	11,3
<b>WHITE WINES</b>	
MÉNARD GABORIT, <i>AOC Muscadet Sèvre &amp; Maine sur lie «Pour l'histoire» 2022</i>	8
DOMAINE CHANCELLE, <i>AOC Saumur 2022</i>	9,4
DOMAINE JONATHAN PABIOT, <i>AOC Pouilly-fumé, «Elisa» 2022</i>	14,4
DOMAINE VACHERON, <i>AOC Sancerre réserve 2022</i>	15,6
DOMAINE MERLIN, <i>AOC Mâcon, la Roche Vineuse 2021</i>	9,4
DOM. DE BELLENE, <i>AOC Coteaux Bourguignons, «L'Éclos des Abeilles» 2020</i>	13,2
DOM. YANN DUFOULEUR, <i>AOC Hautes-Côtes de Nuits, «Demoiselle Huguette» 2019</i>	14,7
CAVES DU VIEUX MONT, <i>AOC Côtes du Jura, vin jaune 2015 (62 cl)</i>	15
DOMAINE LABALLE, <i>IGP Côtes de Gascogne «Terres basses» 2022</i>	7,2
CHÂTEAU CAZEBONNE, <i>AOC Graves, «Entre amis» 2022</i>	8
CHÂTEAU CANTEGRIL, <i>AOC Sauternes Barsac 2020</i>	15
<b>RED WINES</b>	
DOMAINE CHANCELLE, <i>AOC Saumur-Champigny 2021</i>	9,6
DOM. BRETON PIERRE ET CATHERINE, <i>AOC Chinon «Les Beaux Monts» 2020/21</i>	12
DOM. YANN DUFOULEUR, <i>AOC Hautes-Côtes de nuits «16<sup>ème</sup> Génération» 2021</i>	11,3
DOMAINE BARGE, <i>IGP Comtés Rhodaniens 2021 «Syrah»</i>	7,5
CHÂTEAU BAS, <i>AOP Coteaux Aix en Provence, «Pierre du sud» 2020</i>	8
CHÂTEAU LES FÉNALIS, <i>AOP Fitou 2020</i>	8,4
DOMAINE SENAT, <i>AOC Minervois, «La Nine» 2022</i>	11,4
CHÂTEAU CAZEBONNE, <i>AOC Graves «Entre amis» 2020</i>	8
CHÂTEAU LA HAIE, <i>AOC Côtes de Blaye 2022</i>	9,4
CASTEL VIEILH, <i>IDF «La salle» 2011/12</i>	10,4

## HOT DRINKS

ESPRESSO or DECAF	3,5
DOUBLE ESPRESSO or DECAF	6,9
COFFEE WITH CREAM	6,9
CAPUCCINO	7,2
HOT CHOCOLATE	6,9
COFFEE or CHOCOLATE VIENNOIS	7,5
HOT MILK WITH HONEY	5,5
ICED COFFEE	6,5
IRISH COFFEE	13
MULLED WINE WITH CINNAMON	8
GROG	9
TEAS MARIAGE FRÈRES	6,5
<i>Darjeeling Himalaya, Earl Grey Imperial, Marco polo, Casablanca, Thé sur le Nil, Fuji yama, Rouge métis, French Breakfast</i>	
INFUSIONS	6,5
<i>Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe</i>	

## COLD DRINKS

COCA-COLA, ZERO 33cl	6,4
FUZETEA, SPRITE 25cl	6,4
ORANGINA, OASIS TROPICAL 25cl	6,4
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	6,4
FLAVORED MILK	5,2
PERRIER 33cl	6,4
VITTEL 25cl	6,4
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50cl	7,5
FRESH PRESSED JUICES 20cl	7
<i>Orange, lemon, grapefruit</i>	
FRUIT JUICES <i>Caraïbos</i> 25cl	6,4
<i>Apple, ananas, tomato, orange</i>	
FRUIT NECTARS <i>Caraïbos</i> 25cl	6,4
<i>Cranberry, apricot</i>	

## MINERAL WATERS

VITTEL / SAN PELLEGRINO 50cl	8
VITTEL / SAN PELLEGRINO 75cl	9

## BEERS



	25 cl	50 cl
KRONENBOURG	5,5	11
CARLSBERG	6,2	12,4
GRIMBERGEN	6,7	13,4
BROOKLYN IPA	6,7	13,4
Add Picon	+1,5	+2,5