
ENTRÉES - STARTERS

SALADE GRECQUE

GREEK SALAD

18

LE CEVICHE DU VICTORIA

VICTORIA'S CEVICHE

20

BETTERAVES MARINÉES

MARINATED BEETROOTS

12

TARTARE DE BOEUF ET POMMES ALLUMETTES

BEEF TARTARE AND MATCHSTICK POTATOES

24

**FÊTA AU FILO,
SÉSAME NOIR ET MIEL**

FETA WITH FILO, BLACK SESAME AND HONEY

16

**CALAMARS GRILLÉS À LA PLANCHA,
CHIPS À L'ENCRE DE SEICHE**

GRILLED SQUID AND SQUID INK CHIPS

20

FEUILLES DE SUCRINE, FAÇON CAESAR

SUCRINE LEAFS, CAESAR DRESSING

16

TARTARE DE THON, GLACE ROQUETTE

TUNA TARTARE, ARUGULA ICE CREAM

19

BURRATA, TOMATES CERISES

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, BASIL

16

TATAKI DE BOEUF WAGYU, PARMESAN, ROQUETTE

WAGYU BEEF TATAKI, PARMESAN, ARUGULA

26

TARAMASALATA

TARAMASALATA

14

MARINADE DE POIVRONS

PEPPER MARINADE

12

«CRUDO» DE SAINT-JACQUES

CRUDO SCALLOPS

22

CREVETTES TIÈDES À L'HUILE D'OLIVE

WARM SHRIMP WITH OLIVE OIL

16

BURATTA, CROUSTILLANT D'AUBERGINE, PESTO

BURATTA, CRUNCHY EGGPLANT, PESTO

18

FOIE GRAS, CHUTNEY & BRIOCHES MAISON

FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY & WARM BRIOCHE BREAD

28

CAVIAR BAERI DE LA MAISON PETROSSIAN

BAERI CAVIAR «MAISON PETROSSIAN»

650 / 125GR (SELON DISPONIBILITÉS)

FOOD "À LA MINUTE" - DELIVERED WHEN IS READY

PÂTES MAISON - HOMEMADE PASTA

**GNOCCHIS MAISON SAUCE TOMATE,
PARMESAN ET BASILIC**

GNOCCHI WITH TOMATOES SAUCE, PARMESAN AND BASIL

26

**PAPPARDELLE FRAÎCHES AU VEAU
BOLOGNAISE**

VEAL BOLOGNESE PASTA

26

FETTUCCINE FRAÎCHES AUX GAMBAS

PRAWNS FETTUCCINE

28

RIGATONI À LA TRUFFE

TRUFFLE RIGATONI

32

RISOTTO AUX CÈPES

CEPS MUSHROOM RISOTTO

30

By our Chef **Yiannis Kitoroglou**

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon. Most of our courses are prepared in our charcoal oven. Prix en euros

POISSONS - FISH

THON GRILLÉ, SAUCE VIERGE
GRILLED TUNA, VIRGIN SAUCE
30

SAINT-JACQUES GRILLÉES AU BEURRE BLANC
GRILLED SCALLOPS WITH WHITE BUTTER
7 / PIÈCE

CABILLAUD, GIROLLES, JUS DE MOULES
COD, GIROLLES MUSHROOM AND MUSSELS
32

FILET DE LOUP FAÇON « RIVIERA »
«RIVIERA» SEA BASS
34

KING CRABE GRILLÉ AU FOUR À CHARBON
CHARCOAL GRILLED KING CRAB
22/100 GR

BELLES GAMBAS GRILLÉES
GIANT GRILLED PRAWNS
36

LOUP DE MÉDITERRANÉE AU FOUR À CHARBON
ENTIRE GRILLED SEA BASS (DEPENDING ON AVAILABILITY)
15 / 100GR (SERVI ENTIER, SELON ARRIVAGE)

VIANDES - MEATS

COQUELET AU CITRON
GRILLED LEMON BABY CHICKEN
32

CÔTE DE VEAU GRILLÉE EN CROÛTE DE MARJOLAINE
GRILLED VEAL CHOP, MARJOLAINE CRUST
46

LA TRIOMPHALE CÔTE DE BŒUF (1,3KG)
THE TRIUMPHANT PRIME RIB
150

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS
BLACK ANGUS PRIME RIB EYE
49

LA FIORENTINA DE BOEUF (1,3KG)
T-BONE PRIME RIB «FIORENTINA»
160

TAGLIATA DE BOEUF WAGYU
WAGYU BEEF TAGLIATA
40 / 100GR

FILET DE BOEUF SAUCE CAFÉ DE PARIS, PURÉE MAISON
BEEF FILET, «CAFÉ DE PARIS» SAUCE, MASHED POTATOES
40

Provenance des viandes: C.E.E et USA

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

BROCOLIS JAPONAIS - STEAMED BROCOLI 8

RATATOUILLE ET FÉTA - RATATOUILLE AND FETA CHEESE 8

PURÉE MAISON - HOME MADE MASHED POTATOES 6

PURÉE DE POTIMARRON - HOME MADE MASHED PUMPKIN 8

LAITUE ROMAINE À LA VINAIGRETTE BLANCHE - ROMANE LETTUCE, WHITE VINAIGRETTE 6

FRITES FRAÎCHES - FRESH FRENCH FRIES 6

By our Chef **Yiannis Kioroglou**