
ENTRÉES - STARTERS

SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

12

SALADE GRECQUE

GREEK SALAD

18

LENTILLES DU PUY ET LÉGUMES MARINÉS

GREEN LENTILS & MARINATED VEGETABLES

14

**FÊTA AU FILO,
SÉSAME NOIR ET MIEL**

FETA WITH FILO, BLACK SESAME AND HONEY

16

SALADE CAESAR AUX GAMBAS

CAESAR SALAD WITH PRAWNS

18

BURRATA, TOMATES CERISES

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, BASIL

18

ASPERGES ROMESCO

ROMESCO ASPARAGUS

16

ÉMINCÉ DE SAUMON AUX AGRUMES

MINCED SALMON WITH CITRUS

26

LE CEVICHE DU VICTORIA

VICTORIA'S CEVICHE

20

TARTARE DE BOEUF ET POMMES ALLUMETTES

BEEF TARTARE AND MATCHSTICK POTATOES

22

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

GRILLED SQUID AND SQUID INK CHIPS

20

TARTARE DE THON, GLACE ROQUETTE

TUNA TARTARE, ROCKET ICE CREAM

20

CARPACCIO DE BOEUF AU GORGONZOLA

BEEF CARPACCIO WITH GORGONZOLA

22

MARINADE DE POIVRONS

PEPPER MARINADE

12

FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY & BRIOCHE

FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY & WARM BRIOCHE BREAD

26

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

22

LINGUINE AUX GAMBAS

LINGUINE WITH PRAWNS

30

**PACHERRI AU VEAU
BOLOGNAISE**

VEAL BOLOGNAISE PACHERRI

26

COQUILLETES AUX TRUFFES

SHELLS WITH TRUFFLES

45

By our Chef Yiannis Kioroglou

POISSONS - FISH

THON GRILLÉ SAUCE VIERGE
GRILLED TUNA & VIRGIN OLIVE OIL
30

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

CABILLAUD, PURÉE DE TOPINAMBOURS
COD, MASHED JERUSALEM ARTICHOKES
26

FILET DE LOUP FAÇON SPANAKORIZO
SPANAKORIZO SEA BASS FILLET
36

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

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

BELLES GAMBAS GRILLÉES
NICE GRILLED PRAWNS
38

VIANDES - MEATS

SOURIS D'AGNEAU ET PURÉE DE CÉLERI
LAMB MICE AND CELERY PUREE
38

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

COQUELET AU CITRON
GRILLED BABY CHICKEN
32

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS
RIB EYE STEAK BLACK ANGUS
46

LA TRIOMPHALE CÔTE DE BŒUF (1,5KG/2KG)
THE TRIUMPHANT PRIME RIB
70/PERS. (PARFAIT POUR 2 OU 3 PERSONNES)

FILET DE BOEUF SAUCE CAFÉ DE PARIS
FILLET OF BEEF SAUCE CAFÉ DE PARIS
40

Provenance des viandes: C.E.E et USA

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

BROCOLIS VAPEUR - STEAMED BROCOLI 6

CONCHIGLIE AU GORGONZOLA - GORGONZOLA CONCHIGLIE 6

PURÉE MAISON - HOME MADE MASH POTATOES 6

LAITUE À LA VINAIGRETTE BLANCHE - LETTUCE & WHITE VINAIGRETTE 6

FRITES MAISON - HOMEMADE FRENCH FRIES 6

By our Chef Yiannis Kioroglou

CARTE DES DESSERTS

DESSERT MENU

MI-CUIT AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE

HALF BAKED CHOCOLATE CAKE & VANILLA ICE CREAM

14

MILLEFEUILLE AU CITRON

LEMON MILLEFEUILLE

12

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

12

CAKE MOËLLEUX AU POTIMARRON

MELLOW CAKE WITH PUMPKIN

12

GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBETS

10

GÂTEAU CHOCOLAT PRALINÉ

PRALINE CHOCOLATE CAKE

12

