

HORS D'OEUVRES

Each dish is served when ready

CAVIAR BELUGA IMPÉRIAL 30gr (1, 3, 4, 7, 12) Beluga Impérial Caviar with Crème Fraîche, Red Onions, Pickle Cornichons, Brioche Χαβιάρι Μπελούγκα, Κόκκινο Κρεμμύδι, Αγγουράκι Πίκλα και Μπριός	230
CAVIAR OSCIÉTRE PRESTIGE 30gr (1, 3, 4, 7, 12) Kaviari Osciétre Prestige with Crème Fraîche, Red Onions, Pickle Cornichons, Brioche Χαβιάρι Οσιέτρ, Κόκκινο Κρεμμύδι Αγγουράκι Πίκλα και Μπριός	150
TERRINE DE FOIE GRAS (1, 3, 7, 12) Foie Gras Terrine with Toasted Brioche Φουά Γκρα Τερίνα με Μπριός	28
HUITRES, TABASCO FUMÉ, MAISON ET QUINOA CROUSTILLANT (1, 4, 6, 9, 12, 14) Oyster with Homemade Smoked Tabasco and Crispy Quinoa Στρείδια με Καπνιστό Ταμπάσκο και Κινόα	9 each / 54 set of 6
BISQUE DE HOMARD Lobster Soup Μπισκ Αστακού	35
CALAMARS FRITS (14) Crispy Squids with Paprika and Green Chilli Τραγανό Καλαμάρι με Πάπρικα και Πράσινο Τσίλι	22
POIVRONS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE (12) Marinated Sweet Peppers Μαριναρισμένες Γλυκές Πιπεριές	13
BURRATA ET TOMATES (7, 12) Burrata with Cherry Tomatoes and Basil Μπουράτα με Ντοματίνια και Βασιλικό	28
BURRATA À LA TRUFFE NOIRE (7, 12) 43 Burrata with Black Truffle Μπουράτα με Μάυρη Τρούφα	
SALADE DE LENTILLES VERTES (9, 12) Green Lentil Salad with Apple and Burnt Tomatoes Σαλάτα από Πράσινες Φάκες με Μήλο και Καψαλισμένες Ντομάτες	21
SALADE DE CHOU-FLEUR (8, 10, 12) Cauliflower Salad with Almond and Caraway Dressing Κουνουπιδοσαλάτα με Αμύγδαλα και Ντρέσινγκ Κύμινο	19
SALADE DE MAÏS ET POMME GRENADE (10, 12) Sweet Corn Salad with Pomegranate and Herbs Σαλάτα Καλαμπόκι με Ρόδι και Αρωματικά Βότανα	19
SALADE DE SUCRINE, AVOCAT ET PARMESAN (1, 3, 7, 10, 12) Baby Gem Salad with Avocado and Parmesan Σαλάτα με Αβοκάντο και Παρμεζάνα	19
TARTARE DE BŒUF (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12) Beef Tartar with Smoked Bone Marrow Mayonnaise Μοσχαρίσιο Ταρτάρ με Καπνιστή Μαγιονέζα	29
CEVICHE DE LOUP DE MER (4) Seabass Ceviche Σεβίτσε Λαβράκι	26
CARPACCIO DE SÉRIOLE DU JAPON (1, 4, 6, 9, 12) Yellowtail Carpaccio with Guacamole and Citrus Dressing Καρπάτσιο Μαγιάτικου με Γουακαμόλε και Ντρέσινγκ Εσπεριδοειδών	27
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES Scallops Carpaccio with Almonds and Golden Raisins Καρπάτσιο Χτενιών με Αμύγδαλα και Χρυσές Σταφίδες	32
POULPE FINEMENT TRANCHÉ (1, 6, 9, 12, 14) Thinly Sliced Octopus with Lemon and Green Chilli Dressing Χταπόδι Καρπάτσιο με Ντρέσινγκ απο Λεμόνι και Πράσινο Τσίλι	29
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (3, 4, 7, 8, 12, 14) Snails with Garlic Butter and Parsley Σαλιγκάρια με Βούτυρο Σκόρδου και Μαϊντανό	27
CREVETTES TIÈDES À L'HUILE D'OLIVE (2) Warm Prawns with Olive Oil and Lemon Juice Ζεστές Γαρίδες με Ελαιόλαδο και Λεμόνι	24

*Seasonal Dishes

1. Gluten – 2. Shellfish – 3. Eggs – 4. Fish – 5. Arachis – 6. Soya – 7. Dairy – 8. Nuts –
9. Celery – 10. Mustard – 11. Sesame seeds – 12. Sulfites – 13. Lupin – 14. Molluscs.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts.
Our prices include all applicable taxes.

LES PLATS

Each dish is served when ready

RAVIOLI LANGOUSTINE Homemade Langoustine Raviolis Σπιτικά Ραβιόλι με Καραβίδες	68
GNOCCHI À LA TOMATE FRAÎCHE (1, 3, 7) Homemade Gnocchi with Cherry Tomatoes Σπιτικά Νιόκι με Ντοματίνια	23
RISOTTO À LA TRUFFE White Truffle Risotto Ριζότο με Λευκή Τρούφα	150
PÂTES AU BŒUF (1, 3, 7, 9) Homemade Pappardelle Pasta with Beef Ragout and Mushrooms Σπιτικά Ζυμαρικά με Βοδινό Ραγού	30
LOUP DE MER PRÉPARÉ EN CROÛTE DE SEL (3, 4) Salt Baked Sea Bass with Artichokes and Tomatoes Λαβράκι Ψημένο σε Κρούστα από Αλάτι με Αγγινάρες και Ντοματίνια	45
DAURADE ENTIÈRE AU CITRON (4) Whole Sea Bream Baked with Provençal Herbs and Lemon Ολόκληρη Τσιπούρα Ψημένη με Βότανα Προβηγκίας και Λεμόνι	56
GROSSES CREVETTES GRILLÉES (2, 12) Grilled Tiger Prawns Marinated with Green Chilli and Coriander Γαρίδες Τίγρης Μαριναρισμένες με Πράσινο Τσίλι και Κόλιανδρο	50
COQUELET AU CITRON CONFIT (12) Marinated Baby Chicken Μαριναρισμένο Κοτόπουλο	41
CÔTELETTES D'AGNEAU VIVIENNE (8, 12) Marinated Lamb Cutlets with Olive, Aubergine Caviar and Pine Nuts Κοτολέτες Αρνιού με Ελιά, Χαβιάρι Μελιτζάνας και Κουκουνάρι	53
FILET DE BŒUF GRILLÉ, HARISSA ET CHIMICHURRI SAUCE (1, 6) Grilled Beef Tenderloin with Sweet Harissa and Chimichurri Φιλέτο με Γλυκιά Χαρίσα και Τσιμιτσούρι	54
ENTRECÔTE GRILLÉE (10, 12) Grilled Rib Eye Steak Βοδινή Μπριζόλα Σχάρας	84
CANARD À L'ORANGE (12) Duck Confit with Orange and Spring Cabbage Πάπια Κονφίτ με Πορτοκάλι και Λάχανο	48
BROCCOLINI Broccolins with Chilli and Ginger Μπροκολίνι με Τσίλι και Τζίντζερ	11
POMMES FRITES French Fries with Garlic Rosemary Τηγανητές Πατάτες με Σκόρδο και Δεντρολίβανο	9
GRATIN DAUPHINOIS (7) Potato Gratin Πατάτες Γκρατέν	10
RATATOUILLE AVEC FÉTA (7) Ratatouille with Feta Cheese Ρατατούι με Φέτα	13
SALADE VERTE (9, 10, 12) Mixed Leaves Salad Πράσινη Σαλάτα	9

LES GRANDS PLATS

Subject to availability

CARRÉ D'AGNEAU (1, 8, 11, 12) Rack of Lamb Καρέ Αρνιού	130
CÔTE DE BŒUF ET GALETTES DE POMMES DE TERRE (9, 10, 12) Bone-in Rib Eye with Potato Galette and Bordelaise Sauce Μπριζόλα Βοδινή με Κόκκαλο, Γκαλέτα Πατάτας και Σάλτσα Μπορντελέζ	190
BAR ENTIER GRILLÉ (4) Whole Grilled Sea Bass Ολόκληρο Λαβράκι	135
POULET AU FOIE GRAS (1)	120

*Seasonal Dishes

1. Gluten – 2. Shellfish – 3. Eggs – 4. Fish – 5. Arachis – 6. Soya – 7. Dairy – 8. Nuts – 9. Celery – 10. Mustard – 11. Sesame seeds – 12. Sulfites – 13. Lupin – 14. Molluscs.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts.
Our prices include all applicable taxes.