



BRUNCH MENU

NON-ALCOHOLIC • 395

HOUSE BEVERAGES • 550

CHAMPAGNE • 750



VIENNOISERIES ET CORBEILLE DE PAIN

Viennoiserie and bread basket

ENTRÉES

STARTERS

ŒUF À LA COQUE

Soft boiled egg

ŒUFS BROUILLÉS SUR TOAST

Scrambled eggs on toast

ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE (D)

Brioche bread, scrambled egg,
black truffle

ŒUFS MI-CUIT (D)

Whole organic egg, toasted brioche,
creamy mushroom

SALADE DE LENTILLES (V)

Le Puy green lentils, green apple, white
balsamic dressing

TARTARE DE THON (S)(N)

Hand cut Bluefin tuna, avocado, blood
orange dressing, caviar

ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N)

Snails, almond butter, toasted brioche

CREVETTE GRILLÉES (S)

Josper grilled prawns, tomato concasé,
garlic, red chilli

AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)

Eggplant mille-feuille, tomato fondue,
capsicum sauce

SUPPLÉMENTS

HUÎTRES

David Herve N4.....240
Gillardaeu N2.....290

CAVIARS

Baeri 30g.....485
Oscietra 30g.....585

(V) VEGETARIAN - (D) DAIRY - (S) SEAFOOD - (N) NUTS

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

LES PLATS

MAIN COURSES

PÂTES AUX MORILLES (V)(D)

Tagliolini, cream sauce, morels

FILET DE LOUP DE MER (D)(S)

Pan-fried sea bass, potato skins, maltaise sauce

PAVÉ DE SAUMON (D)(S)

Grilled salmon, fennel purée, trout roe

ENTRECÔTE CDP (D)(S)

Grilled ribeye, Josette sauce

POULET GRILLÉ

Seared Label Rouge chicken, toasted brioche,
roasted eggplant and bell pepper, chicken jus

CORDON BLEU (D)

400g veal cordon bleu, Comté cheese AOC,
truffle, veal jus

SÉLECTION DE ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE (D)

Vanilla crème brûlée

BARRE CHOCOLAT AU LAIT ET NOIX DE PÉCAN (D)(N)

Milk chocolate pecan bar

ST. HONORÉ ÉCLAIR (D)

Layers of puff pastry, vanilla Chantilly cream,
caramelised choux

PAVLOVA À LA MANGUE (D)

Fresh mango pavlova compote, mango sorbet,
white chocolate ganache montée

(V) VEGETARIAN – (D) DAIRY – (S) SEAFOOD – (N) NUTS

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

BOISSONS

BEVERAGES

HOUSE SPIRITS

Ketel One vodka / Tanqueray gin / Bacardi Carta Blanca rum

COCKTAILS

Mimosa / Espresso Martini / Hugo Spritz / Brandy Old Fashion

BEER

1664

WINE

White, Red, Rosé

CHAMPAGNE



BLOODY MARY FRANÇAIS

Vodka, tomato juice, Josette spice mix,
Dijon mustard