

# BAR - ST - DENIS

FALAFELS (3) & TAHINI 9

HUÎTRES DE GASPÉSIE (6) AVEC MIGNONETTE 24

BOURGOTS & TZATZIKI 18

GRAVLAX DE FLÉTAN & RHUBARBE 22

TURBOT MARINÉ, TOMATES & HERBES FOLLES 16

PAIN PLAT & LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

EXTRA PAIN PLAT 7

SALADE DE CONCOMBRE, AIL DES BOIS & FETA 14

CHICHARONNE, CREVETTES & SAUCE À L'OIGNON 16

SUCRINE, VINAIGRETTE AU BABEURRE & PECORINO 15

ASPERGES & GRIBICHE 16

FRITES 10

HOMARD, RADIS & BEURRE BLANC AU CORAIL 42

BOUDIN AUX POMMES & SAUCE VIN ROUGE 22

SAUCISSE DE CERF, RABIOLES & SAUCE MADÈRE 22

BUCATINI AUX BOURGOTS, BEURRE À L'AIL DES BOIS  
& TÊTES DE VIOLON 26

FLÉTAN, ASPERGES & VELOUTÉ DE POISSON 32

PORC VIEILLI, SUCRINE GRILLÉE & SAUCE ROBERT 42

AGNEAU GRILLÉ, CRÈME D'AIL VERT, ÉPINARD  
& AUBERGINE 70

MACARONS & GANACHE À LA FAUSSE CHARTREUSE (2) 8

PANNA COTTA & RHUBARBE 14

CHEESECAKE & AIRELLES 14

MENU POUR TOUTE LA TABLE 70 / PERSONNE

## KITCHEN

FALAFELS (3) & TAHINI 9

OYSTERS FROM GASPÉSIE (6) WITH MIGNONETTE 24

WHELKS & TZATZIKI 18

HALIBUT GRAVLAX & RHUBARB 22

MARINATED TURBOT, TOMATOES & CRAZY HERBS 16

FLAT BREAD, LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

EXTRA FLAT BREAD 7

CUCUMBER SALAD, RAMPS & FETA 14

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH ONION SAUCE 16

GEM LETTUCE, BUTTERMILK DRESSING & PECORINO 15

ASPERGES & GRIBICHE 16

FRIES 10

LOBSTER, RADISH & BEURRE BLANC WITH CORAL 42

BOUDIN WITH APPLES AND RED WINE SAUCE 22

VENISON SAUSAGE, WHITE TURNIP & MADEIRA SAUCE 22

BUCATINI WITH WHELKS, RAMP BUTTER & FIDDLE HEADS 26

HALIBUT, ASPARAGUS & FISH SAUCE 32

AGED PORK, GRILLED LETTUCE & ROBERT SAUCE 42

GRILLED LAMB, GREEN GARLIC CREAM, SPINACH

& EGGPLANT 70

MACAROONS & FALSE CHARTREUSE GANACHE (2) 8

PANNA COTTA & RHUBARB 14

CHEESECAKE & LINGONBERRIES 14

MENU FOR THE TABLE 70 / PERSON