BAR-ST-DENIS

FALAFELS (3) & TAHINI 9

PÉTONCLE & CITRON CONFIT 20

CARDEAU CRU, AGRUMES & TATSOI 22

COUTEAUX & TABOULEH 26

PAIN PLAT & LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

EXTRA PAIN PLAT 7

BETTERAVES, RICOTTA, ROMANO & PISSENLIT 16

CHICHARONNE, CREVETTES, SAUCE À L'OIGNON 16

HUÎTRES ROCKEFELLAR (2) 20

ESCABÊCHE DE MAQUEREAU & HÉMEROCALLE 20

COTECHINO & LENTILLES 18

ENDIVES, AIL DES BOIS & CHEDDAR D'AVONLEA 15

FRITES & MAYO 9

LOTTE, CHOU DE SAVOIE & SAUCE GRENOBLOISE 26

CAROTTES AU MIEL, NOISETTE & FROMAGE 21

BOUDIN AUX POMMES & SAUCE VIN ROUGE 20

SAUCISSE DE PORCELET, NAVET AU SIROP D'ÉRABLE & MADÈRE 20

SPAGHETTONI AUX BOURGOTS 24

OMBLE FONTAINE, POIREAUX & BEURRE BLANC 35

EXTRA TRUFFE 25

CHOP DE PORC VIEILLI, SAUCE ROBERT 42

POULET DE CORNOUAILLES À LA TRUFFE 75

GÂTEAU CHIFFON & FLAN À L'ÉRABLE 14

CHEESECAKE À L'AIRELLE 14

MENU POUR TOUTE LA TABLE 70 / PERSONNE

KITCHEN

FALAFELS (3) & TAHINI 9

SCALLOP & CURED LEMON 20

FLUKE CRUDO 22

RAZORCLAMS & TABOULEH 26

FLAT BREAD, LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

EXTRA FLAT BREAD 7

BEETS, RICOTTA, ROMANO & DANDELION 16

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH ONION SAUCE 16

OYSTERS ROCKEFELLER (2) 20

MACKEREL ESCABÊCHE 20

COTHECHINO & LENTILS 18

ENDIVES, RAMP VINEGAR & AVONLEA CHEDDAR 15

FRIES & MAYO 9

MONKFISH, SAVOY CABBAGE & SAUCE GRENOBLOISE 26

CARROTS, HONEY, HAZELNUTS & CHEESE 21

BOUDIN WITH APPLES AND RED WINE SAUCE 20

PORK SAUSAGE, RUTABAGA WITH MAPLE SYRUP & MADEIRA 20

SPAGHETTONI WITH WHELKS 24

BROOK TROUT, LEEKS & BEURRE BLANC 35

EXTRA TRUFFLE 25

AGED PORK CHOP, ‘SAUCE ROBERT’ 42

TRUFFLED CORNISH HEN 75

LEMON CHIFFON CAKE & MAPLE FLAN 14

CHEESECAKE & LINGONBERRIES 14

MENU FOR THE TABLE 70 / PERSON