



L'APRÈS-MIDI

Radis croquants, beurre persillé v.	11.
Œufs mimosa à la poutargue	13.
Carpaccio de daurade marinée, framboise & estragon	18.
Six escargots de Bourgogne, Maison de l'Escargot	19.
Salade estivale, poivrons confits, pistaches, cerises, basilic, haricots verts v.	24.
Salade César au poulet classique, anchois, câpres, croûtons & parmesan	26.
Croque-monsieur jambon de Paris, Comté, truffe noire	19.
Poitrine de cochon confite, tomates cerises et anchois	20.
Tartare de bœuf au couteau façon "Grande Brasserie"	26.
Caviar Oscietre de Kaviari, blinis, échalote, ciboulette et crème fraîche	120.
Pommes allumette / Mesclun	7.

Sélection de fromages de la Maison Barthélémy	16.
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	13.
Mousse au chocolat Nicolas Berger	14.
Assiette de fraises, rhubarbe marinée, sorbet fraise, crème Fontainebleau	14.

Crunchy radishes, parsley butter v.	11.
Deviled eggs with bottarga	13.
Marinated sea bream carpaccio, raspberry & tarragon	18.
Six Burgundy snails, from Maison de l'Escargot	19.
Summer salad with confit peppers, pistachios, cherries, basil & green beans v.	24.
Classic chicken Caesar salad with anchovies, capers, croutons & parmesan	26.
Croque-monsieur with Paris ham, Comté & black truffle, mesclun salad	19.
Pork belly confit, cherry tomatoes & anchovies	20.
Hand-cut beef tartare "Grande Brasserie" style	26.
Ossetra caviar from Kaviari, blinis, shallot relish, chives & crème fraîche	120.
French fries / mesclun salad	7.

Cheese selection from Maison Barthélémy	16.
Crème brûlée with Madagascar vanilla bean	13.
Chocolate mousse from Nicolas Berger	14.
Strawberry plate with marinated rhubarb, strawberry sorbet & Fontainebleau cream	14.