



LA SUGGESTION SAISONNIERE

The seasonal menu

À partir de 11h00 jusqu'à 23h00
Available from 11:00 a.m to 11:00 p.m

Hors-d'œuvre · Starters

- Tartare de thon épicé au guacamole, chips de riz  65 €
Spicy tuna tartare with guacamole and rice chips
- Carpaccio de daurade, huile d'olive citron et coriandre  65 €
Sea bream carpaccio, olive oil, lemon and coriander
- Aubergine confite façon moutabal, salade de pois chiches aux épices douces   46 €
Slow-cooked aubergine Moutabal-style chickpea salad with delicate spices
- Dos de saumon fumé maison, avocat et herbes fraîches aux agrumes  65 €
Thick cut fillet of our home smoked salmon, avocado and fresh herbs with citrus

Salades · Salads

- Burrata crémeuse, betterave en salade, vinaigrette à la figue et coriandre   54 €
Creamy burrata with beetroot salad figues and coriander vinaigrette
- Avocat et quinoa façon Riviera, vinaigrette agrume   48 €
Avocado and quinoa French Riviera style, citrus vinaigrette

Snack

- Lobster Roll 82 €

-  Sans gluten – Gluten Free
-  Végétarien – Vegetarian
-  Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %, All our meat is of French origin - Taxes and service included – VAT 10 %

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande - The list of allergens contained in our dishes is available on request
Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire
Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions



Les plats · Main courses

Côtelettes d'agneau au grill, déclinaison de carottes au gingembre 🍷 <i>Grilled lamb chops with a variety of ginger-infused carrots</i>	87 €
Escalope de veau milanaise, gnocchi au beurre de sauge, citron confit et câpres <i>Milanese veal escalope, gnocchi with sage butter, preserved lemon and capers</i>	83 €
Noix de Saint-Jacques, tombée d'épinards aux coquillages et citron confit 🍷 <i>Normandy scallops with sautéed spinach, shellfish and preserved lemon</i>	84 €
Cocotte de légumes d'hiver à la truffe 🍷 🌱 <i>Winter vegetables casserole with black truffle</i>	54 €

Pâtes · Pasta

Rigatoni, tomate, basilic et chorizo <i>Rigatoni, tomato, basil and chorizo</i>	65 €
Pipe rigate gratinées au parmesan et truffe noire <i>Pipe rigate gratin with parmesan and black truffle</i>	65 €

- 🍷 Sans gluten – Gluten Free
- 🌱 Végétarien – Vegetarian
- 🌱 Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %

All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10 %

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande –

The list of allergens contained in our dishes is available on request

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire

Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions



De 17h30 jusqu'à 00h30
From 5:30 p.m. to 00:30 a.m.

Tapas

Croque-monsieur « jambon comté » beurre de truffe noire (3 pièces) « Comté ham » croque-monsieur with black truffle butter	38 €
Tartines de foie gras de canard, confit « poivre et sel » (4 pièces) <i>Toast with homemade duck foie gras, salt and pepper (4 pieces)</i>	49 €
Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth (4 pièces) <i>Toast of smoked salmon with lemon and dill butter (4 pieces)</i>	35 €
Crevettes "Rock shrimp" mayonnaise épicée chili garlic <i>"Rock shrimp" spicy mayonnaise sauce chili garlic</i>	54 €
Accras de morue au citron confit, sauce aïoli (4 pièces) <i>Cod fritters with lemon confit, garlic mayonnaise (4 pieces)</i>	24 €
Houmous au cumin et graines de grenades  <i>Hummus with cumin and pomegranate seeds</i>	22 €
Avocat pilé au mortier relevé au piment  <i>Muddled avocado with chili</i>	22 €

 Sans gluten – Gluten Free

 Végétarien – Vegetarian

 Vegan

Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10 %

All our meat is of French origin - Taxes and service included - VAT 10 %

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande –

The list of allergens contained in our dishes is available on request

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire

Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any allergy, intolerance, or dietary restrictions



Champagnes (75 cl)

Bruts

Alfred Gratien	160 €
Moët & Chandon, Impérial	175 €
Louis Roederer, Collection	185 €
Veuve Clicquot Ponsardin « Carte Jaune »	250 €
Ruinart, Blanc de Blancs	330 €
Alfred Gratien, Cuvée Paradis 2015	340 €
Dom Pérignon 2015	650 €
Pol Roger, Sir Winston Churchill 2006	650 €
Louis Roederer, Cristal 2015	660 €
Krug, Grande Cuvée	790 €
Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame 2004	780 €
S de Salon 2007	2 900 €

Rosés

Louis Roederer, Brut rosé Vintage 2015	250 €
Ruinart	320 €
Dom Pérignon 2009	1 250 €
Louis Roederer, Cristal 2014	1 600 €

Vins blancs (75 cl)

Bourgogne

Chablis, 1 ^{er} Cru, « Vaillons » 2022	
Domaine J. P. B. Droin	160 €
Puligny-Montrachet, 2016	
Domaine Jacques Carillon	210 €
Meursault, 1 ^{er} Cru « Genevrières » 2014	
Domaine Latour-Giraud	290 €
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru « Maltroie » 2016	
Domaine Michel Niellon	295 €
Corton Charlemagne, 2017	
Domaine Rapet	750 €
Bâtard-Montrachet, 2015	
Domaine Blain-Gagnard	1 600 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



Vallée de la Loire

Saumur, « Les Salles Martin » 2015 Domaine Antoine Sanzay	120 €
Sancerre, « Clos de Beaujeu » 2022 Domaine G. Boulay	180 €
Pouilly Fumé, « Champs Billons » 2020 Domaine M. Redde	190 €

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, « Cuvée Christophe » 2017 Domaine des Remizières	95 €
Condrieu, « Deponcins » 2016 Domaine F.Villard	220 €
Châteauneuf-du-Pape 2015 Château de Beaucastel	370 €

Bordeaux

Sauternes, Château Suduiraut 2017	320 €
-----------------------------------	-------

Alsace

Riesling, « Schlossberg » 2017 Domaine A. Mann	250 €
Pinot Gris, « Rangen de Thann » 2011 Domaine Zind-Humbrecht	380 €

Jura

Arbois, « Graviers » 2018 Domaine Tissot	170 €
---	-------

Vins rouges (75 cl)

Bourgogne

Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes », 2014 Domaine B.Moreau	130 €
Savigny-Les-Beaune, « Aux Grands Liards » 2017 Domaine S. Bize	200 €
Chambolle-Musigny 2011 Domaine G.Barthod	230 €
Beaune, 1 ^{er} Cru « Champs-Pimont » 2017 Domaine Jacques Prieur	260 €
Nuits-Saint-Georges, 1 ^{er} Cru « Les Damodes » 2002 Domaine Mayer-Gilles	325 €
Echezeaux du Dessus Grand Cru, 2002 Domaine Mayer-Gilles	450 €
Gevrey-Chambertin, 1 ^{er} Cru « Cazetiers » 2013 Domaine B. Clair	550 €
La Grande Rue, 2011 Domaine F. Lamarche	1150 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



Vallée de la Loire

Chinon « Coteau de Noiré »	
Domaine P. Alliet 2011	180 €
Sancerre Domaine Vacheron 2023	150 €

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, « Vignes Franches », 2012	
Domaine des Lises	250 €
Côte-Rôtie, « Rose Pourpre », 2012	
Domaine Pierre Gaillard	440 €
Châteauneuf-Du-Pape, « La Crau » 2012	
Domaine du Vieux Télégraphe	440 €

Provence

Bellet, Clos Saint-Vincent 2015	180 €
---------------------------------	-------

Roussillon

Côtes Du Roussillon Villages, « La Torre » 2010	
Domaine Gardiés	250 €

Bordeaux

SAINT-ÉMILION

Château Chérubin 2010	340 €
Château Quintus 2016	650 €

POMEROL

Château Bellegrave 2014	230 €
Château Petit Village 1990	750 €

MEDOC

Château Potensac 1995	300 €
-----------------------	-------

PAUILLAC

Château Pibran 2015	200 €
Les Forts de Latour 2016	1100 €

SAINT-JULIEN

Château Langoa Barton 2011	280 €
Château Léoville-Las Cases 2012	980 €
Château Ducru-Beaucaillou 2011	950 €

MARGAUX

Château des Eyrins 2013	170 €
Château Brane-Cantenac 2010	440 €

PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Bailly 2011	440 €
--------------------------	-------

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



Vin rosé (75 cl)

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2023 130 €

Demi-bouteilles (37,5 cl)

Champagnes

Moët & Chandon, Brut Impérial 85 €
Roederer Collection 95 €

Vins blancs

Vallée de la Loire
Sancerre Domaine Vacheron 2023 56 €

Bordeaux
Sauternes, Château d'Yquem 1999 1300 €

Vins rouges

Bordeaux
Pessac-Léognan, Château Pape Clément, 2001 170 €
Saint-Julien, Château Beychevelle 2013 190 €
Pauillac, Château « Pichon-Longeville Baron », 2007 280 €

Bourgogne
Savigny-Lès-Beaune « Les Narbantons »,
Dom. Mongeard-Mugneret 2013 95 €

Vallée du Rhône
Hermitage, « Cuvée Émilie » 2012
Domaine des Rémizières 125 €

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.



Vins au verre (14 cl)

Blancs

Chablis, 1er Cru « Vaillons » 2023 Domaine J. P. B. Droin	28 €
Sancerre Domaine Vacheron 2023 Puligny-Montrachet 2015 Domaine B. Millot	28 € 34 €

Rouges

Sancerre Domaine Vacheron 2023	28 €
Château Larrivet Haut-Brion 2016, Pèssac-Léognan	35 €
Beaune, 1 ^{er} Cru « Champs-Pimont » Premier Cru 2017 Domaine Jacques Prieur	48 €

Rosé

Côtes de Provence, Château Minuty « Rose et Or » 2023	26 €
---	------

Champagnes

Alfred Gratien Brut	35 €
Roederer Rosé 2015	40 €

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.
The wines on the menu may contain sulphites, egg products or milk-based products.

Prix nets TVA 20 % - Net prices VAT 20 %

Cette carte ne représente qu'une sélection de notre cave disponible auprès du room service.
N'hésitez pas à solliciter la carte des vins du restaurant Epicure.
Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation d'origine contrôlée