



### POUR COMMENCER - STARTERS

	<b>MAD</b>
Saumon fumé de Norvège au bois de hêtre, crème à l'aneth <i>Beechwood smoked Norwegian salmon, dill cream</i>	200
Crème de champignons, châtaignes et œuf mollet <i>Mushroom cream, chestnut and soft-boiled egg</i>	190
Œufs brouillés aux crevettes, pommes de terre rissolées, chorizo <i>Scrambled eggs with shrimps, sautéed potatoes, chorizo</i>	180
Huîtres, pain, beurre demi-sel et citron ( <i>par 6 ou par 12</i> ) <i>Oysters, bread, salted butter and lemon (by 6 or 12)</i>	190-380
Cassolette d'escargots à la bourguignonne ( <i>par 12</i> ) <i>Bourguignonne snail casserole (by 12)</i>	180
Terrine de foies de volaille aux champignons, cœur de salade et pain toasté <i>Chicken liver terrine with mushrooms, green salad and toasted bread</i>	240
Cocktail d'avocat et chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia spider crab cocktail</i>	220
Gravlax de bœuf en carpaccio, shiitakés marinés, sauce ponzu et salade poivrée <i>Beef gravlax carpaccio, marinated shiitakes, ponzu sauce and salad</i>	200
Salade césar, cœur de romaine, poulet karaage, œufs durs et parmesan Reggiano <i>Caesar salad with romaine heart, karaage chicken, hard boiled eggs and Reggiano parmesan</i>	190
Beignets de gambas, sauce aigre-douce <i>Prawn fritters with sweet and sour sauce</i>	200
Aubergine rôtie, feta, roquette et condiments <i>Roasted eggplant, feta, arugula and condiments</i>	160
Tartare de saumon, sauce ponzu, avocat pimenté <i>Salmon tartar with ponzu sauce, spiced avocado</i>	180
Terrine de foie gras de canard, toasts de pain de campagne <i>Duck foie gras terrine served with toasted country bread</i>	240

### LES PLATS - MAIN DISHES

Ravioles de champignons de bois, pousses d'épinards <i>Wild mushroom ravioli, spinach leaves</i>	210
Penne aux tomates concassées, gambas sautées en persillade <i>Penne with tomatoes, sautéed prawns with parsley</i>	250
Calamar à la plancha, petits condiments à l'ail, herbes fraîches <i>Grilled squid with garlic and condiments, fresh herbs</i>	300
Cassolette de fruits de mer à la marinière, tomates cerises et basilic <i>Seafood casserole, marinière sauce, cherry tomatoes and basil</i>	340
Bar cuit sur plaque beurre fumé, légumes du moment <i>Grilled Sea bass, smoked butter, seasonal vegetables</i>	340
Darne de saumon snackée, épinards tombés et champignons de Paris, beurre blanc <i>Seared salmon steak with sautéed spinach and mushrooms, white butter sauce</i>	300
Steak de thon, légumes du moment, sauce vierge <i>Tuna steak, seasonal vegetables, virgin sauce</i>	330
Suprême de poulet rôti, champignons du bois, riz pilaf <i>Roasted chicken, wild mushrooms, pilaf rice</i>	300
Cuisse de canard confite, pommes grenailles rôties <i>Confit duck leg with roasted potatoes</i>	310
Souris d'agneau confite, pomme mousseline, jus aux thyms <i>Confit lamb shank, and mashed potatoes</i>	320
Kefta de bœuf, tomates et oignons grillés, pommes frites maison <i>Beef kefta, grilled tomatoes and onions, homemade French fries</i>	250
Tartare de bœuf, traditionnel, pommes frites maison <i>Beef tartar, homemade French fries</i>	260
Filet de bœuf rôti au poivre noir, pommes frites maison <i>Roasted beef filet with black pepper, homemade French fries</i>	360