

EPICURIEN

RESTAURANT

ENTRÉES

ASSORTIMENT DE MEZZE 	130
<i>Baba ganoush, raïta de concombre, moussaka libanaise, poivrons marinés, pain à l'origan</i>	
TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 	180
<i>Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée</i>	
“NEMS” ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN	100
<i>Au Poulet</i>	
CARPACCIO DE BŒUF XXL	135
<i>Roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan</i>	
HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12) 	150 / 290
<i>Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)</i>	
LA BURRATA 	130
<i>Tomates cerises, aubergines marinées, pesto</i>	
AVOCAT EN TARTARE 	80
<i>Tomates, basilic frais, jus de citron du Bled</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 	155
<i>Blinis maison, crème acidulée, ciboulette, poivre vert, œuf dur</i>	
FOIE GRAS MAISON	190
<i>Pain d'épices, pain de campagne, marinade du chef, chutney de figues</i>	
SALADE CÉSAR	110
<i>Poulet, croûtons, parmesan</i>	
DIM SUM CANTONNAIS (Par 4 / Par 8)	120 / 220
<i>Farce au poulet, sauce maison</i>	
LE SAUMON EN TATAKI	130
<i>Mariné pendant 24h, sauce traditionnelle nippone</i>	

POISSONS

LANGOUSTE D'ESSAOUIRA RÔTIE 	400
<i>Sauce gingembre, haricots verts sautés à l'ail, pommes dauphine au paprika</i>	
SOLE MEUNIÈRE AU YUZU 	240
<i>Sauce au beurre, légumes de saison sautés</i>	
PAVÉ DE SAUMON À L'ASIATIQUE	210
<i>Riz sauté aux épices</i>	



Sélection du chef



Végétarien



Végan

VIANDES

LE BURGER 	200
<i>Viande hachée aux épices, roquette, oignons caramélisés, frites maison</i>	
BŒUF TEPPANYAKI 	250
<i>Sauce chimichurri, haricots verts sautés à l'ail, purée de pommes de terre</i>	
ENTRECÔTE FINEMENT TRANCHÉE	200
<i>Frites maison, salade verte, sauce Relais de Paris</i>	
BROCHETTE GÉANTE DE POULET MARINÉ	150
<i>Légumes de saison sautés, sauce aux champignons</i>	
FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE 	270
<i>Gratin dauphinois, légumes de saison sautés</i>	
LA TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE	200
<i>Semoule de blé aux fruits secs, sauce sucré-salé</i>	
POULET FAÇON THAÏ	160
<i>Riz sauté aux épices, basilic frais</i>	

PÂTES

LINGUINE À LA SICILIENNE 	180
<i>Saumon fumé et saumon frais</i>	
RAVIOLES MAISON 	130
<i>Artichaut, fenouil</i>	
RISOTTO À L'OMBRINE SNACKÉE 	190
<i>Sauce aux herbes, copeaux de parmesan</i>	
SPAGHETTI PRIMAVERA  	130
<i>Farandole de légumes</i>	
PENNE 4 FROMAGES 	160

GARNITURES 35 EN SUPPLÉMENT

FRITES MAISON
GRATIN DAUPHINOIS
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS
SALADE VERTE, VINAIGRETTE MOUTARDE
LINGUINE À L'AIL
LÉGUMES VAPEUR
POMMES DAUPHINE AU PAPRIKA
PURÉE DE POMMES DE TERRE
RIZ SAUTÉ AUX ÉPICES

SAUCES EN 20 SUPPLÉMENT

POIVRE
CHAMPIGNONS
ROQUEFORT
BARBECUE
CHIMICHURRI
RELAIS DE PARIS



Sélection du chef



Végétarien



Végan

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 78% 	90
<i>Glace vanille</i>	
L'INCONTURNABLE MILLE-FEUILLE	90
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	70
DÔME AU CHOCOLAT-FRAMBOISE	80
<i>Coulis de fruits rouges</i>	
PAVLOVA PIÑA COLADA 	70
<i>Ananas, yuzu, noix de coco</i>	
PARIS-BREST 	90
CHURROS DE MON ENFANCE	70
<i>Nutella, chocolat blanc-cannelle, sucre cassonade</i>	
CHEESECAKE EXOTIQUE	90
<i>Fruit de la passion, mangue</i>	
TIRAMISU REVISITÉ	80
<i>Spéculoos, caramel au beurre salé</i>	

BOISSONS & FINGER FOOD

À PARTAGER

POULET CRISPY	90
<i>Mariné à la verveine, sauce asiatique et barbecue</i>	
GAMBAS DÉCORTIQUÉES ET SAUTÉES	125
<i>Ail et citronnelle</i>	
“NEMS” ROULEAU DE PRINTEMPS VIETNAMIEN	100
<i>Au Poulet</i>	
TACOS CROQUANTS DE GAMBAS 	180
<i>Avocat, chou rouge, citron, sauce mangue épicée</i>	
ASSORTIMENT DE MEZZE 	130
<i>Baba ganoush, raïta de concombre, moussaka libanaise, poivrons marinés, pain à l'origan</i>	
HUÎTRES DE OUALIDIA (Par 6 / Par 12) 	150 / 290
<i>Sauce échalote, sauce asiatique, citron du Bled (Uniquement Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche)</i>	



Sélection du chef



Végétarien



Végan