



8 Rue Jean Goujon
Paris 8

À PARTAGER

To Share

Croustillant de foie gras aux pignons de pin et coriandre, sauce prune 18 €

Crispy foie gras with pine nuts and coriander, plum sauce

Croque Frivole jambon truffé, Beaufort et truffe d'été 20 €

Croque Frivole with truffled ham, Beaufort cheese and summer truffle

Fines tranches de jambon de bœuf IGP grade 7-8 mois 18 €

Thin slices of IGP beef ham aged 7-8 months

Saltufo truffe et parmesan 15 €

Saltufo with truffle and parmesan

Légumes croquants, sauce tartare 15 €

Crunchy vegetables, tartar sauce

Pâté en croûte au canard et figes de la Maison VEROT 21 €

Duck and fig pâté en croûte by Maison Verot

Pizzette au saumon mariné à l'aneth, crème citronné, poutargue 22 €

Mini pizza with dill-marinated salmon, lemon cream, and bottarga

Avec supplément caviar Baeri 10g. 49 €

Stracciatella, huile d'olive au basilic 15 €

Stracciatella with basil olive oil

Avec supplément Caviar Baeri 10g. 40 €

Caviar Oscietre Royal ROVA 30g. 90 € 125g. 300 € 250g. 500 €

ENTRÉES

Starters

Velouté glacé de petits pois infusé au romarin, œuf mollet croustillant 19 €

Chilled pea velouté infused with rosemary, crispy soft-boiled egg

Dos de saumon confit façon gravlax, gel à l'oseille, citron cédrat 22 €

Salmon fillet confit "gravlax style," sorrel gel, citron

Foie gras de canard, haricots verts, persil et cerfeuil 28 €

Duck Foie gras, green beans, parsley, and chervil

Terrine de pot-au-feu à la moutarde douce, sauce gribiche 23 €

Pot-au-feu terrine with mild mustard, gribiche sauce

Tartare de thon, burrata crémeuse, vinaigrette à la verveine citronnée 26 €

Yellowfin tuna tartare, creamy burrata, lemon verbena vinaigrette

Avec supplément Caviar Baeri 10g. 55 €

Carpaccio de rouget mariné à l'estragon, sauce tartare, émulsion au piment d'Espelette 25 €

Red mullet carpaccio marinated with tarragon, tartar sauce, Espelette chili emulsion

Avec supplément Caviar Baeri 10g. 55 €

Céleri rémoulade, pomme verte, avocat, coriandre et ciboulette 19 €

Celeriac remoulade, green apple, avocado, coriander, and chives

Avec supplément Caviar Baeri 10g. 45 €



8 Rue Jean Goujon
Paris 8

PLATS

Main Courses

Filet de boeuf Wellington, jus réduit truffé **45 €**
Beef Wellington, truffled reduction

Frivole-au-vent de Saint-Jacques aux girolles,
champignons de Paris, truffe d'été, sauce champagne **42 €**
Vol-au-vent with scallops, chanterelle and Paris mushrooms,
summer truffle, champagne sauce

Filet de cannette aux griottes confites **30 €**
Duck breast with candied morello cherries

Belle côte de veau rôtie au thym, morilles **55 €**
Roasted veal chop with thyme and morels

Bar en portefeuille, sauce vierge et feuilles de câpres **35 €**
Sea bass, virgin sauce, and caper leaves

Pavé de thon, sauce au poivre **32 €**
Yellowfin tuna steak, pepper sauce
Avec supplément foie gras poêlé **45 €**

Ravioles de ricotta et épinards, pignons de pin, tomates, huile d'olive au basilic **26 €**
Ricotta and spinach ravioli with pine nuts, tomatoes, and basil olive oil

PLATS À PARTAGER

Mains to Share

Poissons entiers selon arrivage **Prix sur demande**
Whole fish depending on availability

Côte de Bœuf Angus 1.2kg, sauce béarnaise **135 €**
Angus prime rib 1.2kg, Béarnaise sauce

GARNITURES

Sides

Pommes allumettes **9 €**
French fries

Haricots verts **9 €**
Green beans

Purée de pommes de terre **9 €**
Mashed potatoes

Cœur de sucrine **9 €**
Baby gem lettuce



8 Rue Jean Goujon
Paris 8

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 18 €
Cheese plate

Tropézienne 15 €
St-tropez Pie

Omelette Norvégienne flambée minute au Grand-Marnier 15 €
Mini pizza with dill-marinated salmon, lemon cream, and bottarga

Plateau de fruits givrés Maison Fruttini 58 €
Frozen fruits platter from Maïosn Fruttini

Mousse au chocolat 15 €
Chocolate Mousse

Pêche Melba 15 €
Melba Peach

Baba au Gin 15 €
Gin infused baba

Prix TTC, service inclus. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Net price including VAT. Service included. The list of allergens is available on request.