



ENTRÉES / APPETIZERS

Tartare de bœuf, salade de roquette et parmesan
Beef tartar, arugula salad with parmesan shavings

Mozzarella, prosciutto et tomate confite, pesto de basilic
Mozzarella, prosciutto and tomato confit, basil pesto

Pieuvre grillée à la portugaise, rapinis et olives
Grilled octopus Portuguese style, olives and rapini

Crevette et pétoncle grillés et tapenade de tomates séchées
Grilled shrimps and scallops and dried tomatoes tapenade

Crème brûlée au foie gras, confiture de coing et pain brioché
Foie gras crème brûlée, quince jam and brioche bread

Cassiolette d'escargots, crème d'ail douce et shiitaké
Cassiolette of snails, sweet garlic cream and shiitake

Ravioli aux légumes, crème à la sauge et parmesan
Vegetable stuffed ravioli, cream with sage and parmesan

Salades

Petite verdure, vinaigrette classique
Green salad with classic dressing

**

Salade Caesar
Caesar salad

**

Salade d'endive aux pommes, noix et roquefort
Endive salad with apples, walnuts and roquefort cheese

Potages

Soupe du jour
Soup of the day

**

Consommé de bœuf au sherry
Beef consommé with sherry

**

Bisque de homard, tuile au parmesan
Lobster bisque, parmesan tile

**

Soupe à l'oignon Montparnasse
Montparnasse onion soup



Poissons et fruits de mer

Pêche du jour
Catch of the day

Saumon poché, beurre blanc
Poached salmon, 'beurre blanc'

Chez le boucher

Suprême de volaille de grain rôti, sauce Dijonnaise
Breast of grain fed poultry roasted with Dijonnaise sauce

Tartare de bœuf classique servi avec frites 6oz
Classic beef tartar served with homemade fries 6oz

Entrecôte de bœuf Angus, flambé au cognac,
sauce 3 poivres ou Stilton
New York strip steak, flambéed with cognac,
sauce Stilton or 3 poivres

10 oz

14 oz

Filet mignon grillé, sauce poivrade au foie gras
Grilled filet mignon, pepper sauce with foie gras

6 oz

10oz

Carré d'agneau rôti **F&S**, aux herbes de Provence
F&S Rack of lamb roasted with herbs de Provence

Demi / Half

Entire / full

Magret de canard rôti, sauce aux petits fruits
Roasted duck magret with field berry sauce

Côte de veau de lait rôtie, sauce forestière 10oz
Roasted milk fed veal chop with 'forestière' sauce

Nos sauces sont sans gluten / Our sauces are gluten free

Option végétarienne disponible
Vegetarian option available