



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)1 53 45 91 01
DE 12^h00 À 14^h30 19^h00 À 22^h30

PETITES ASSIETTES

ASSIETTE DE RADIS & BEURRE... 7€ *(Cend)* ASSIETTE DE SAUCISSON ITALIEN... 14€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 22€ ASSIETTE DE JAMBON DE PARME... 16€
HUITRES SELON ARRIVAGE 6 PIÈCES... 34€ OURSINS SELON ARRIVAGE 3 PIÈCES... 30€

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 22€
SALADE D'ENDIVES, HUILE D'OLIVE ET CITRON... 18€ ✓
SALADE DE CHAMPIGNONS BRUNS, HUILE D'OLIVE CITRON & PARMESAN... 22€
BOUILLON DE SHIITAKE, CITRONNELLE ET ÉPICES THAÏ... 24€
SOUPE DE LENTILLES VERSION GAYAN... 24€ ✓ L'ARTICHAUT, SALADE DE HARICOTS VERTS... 29€ ✓
SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL CRUS & COPEAUX DE PARMESAN... 24€ *(Cend)*

CRUS & FRAIS

CARPACCIO DE «YELLOW TAIL», SAUCE PONZU & KOMBAWA... 26€
TATAKI DE BŒUF, CHIMICHURRI & SAUCE PONZU... 27€ *(Cend)*
CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE & CITRON CÉDRAT... 29€
CARPACCIO DE SAINT JACQUES FRANÇAISES, HUILE D'OLIVE CITRON & PIMENT D'ESPELETTE... 29€

PLATS

PLAT DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 29€
PACCHERI AUX MORILLES FRAÎCHES... 42€ LINGUINE AU HOMARD DE BRETAGNE... 84€

VIANDES

TARTARE DE BŒUF, SAUCE THAÏ... 28€ ESCALOPE DE VEAU AL LIMONE... 32€ *(Cend)*
ESCALOPE MILANAISE, SAUCE POMODORO & ORIGAN... 36€ «CHÂTEAU FILET» DE NORMANDIE... 45€ *(Cend)*

POISSONS

TARTARE DE THON ROUGE, SAUCE PONZU... 31€ *(Cend)*
SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES, BEURRE BLANC AU CITRON... 38€
LOUP DE MER CORSE, NACRÉ, HUILE D'OLIVE CITRON... 56€
TARTARE DE DAURADE CORSE AU NATUREL & CAVIAR... 39€
LANGOUSTINES POÊLÉES, BEURRE AU GINGEMBRE... 60€ *(Cend)*
HOMARD DE BRETAGNE & POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS... 89€

ACCOMPAGNEMENTS

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AU BEURRE... 9€ SALADE DU MOMENT & VINAIGRETTE PONZU... 9€ ✓
HARICOTS VERTS... 9€ RATATOUILLE... 12€ ✓ FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 9€ *(Cend)*

DESSERTS

FROMAGES D'EXCEPTION PAR BERNARD ANTONY... 28€ MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER... 22€
CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 12€ GLACES & SORBETS CHÂTEAU VOLTAIRE... 12€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES À PARTAGER... 38€ *(Cend)* FRUITS ROUGES & CHANTILLY... 28€

Prix nets en euros, taxes et services compris / Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)1 53 45 91 01
DE 12^h00 À 14^h30 19^h00 À 22^h30

SMALL PLATES

PLATE OF RADISH & BUTTER... 7€ *(End)* PLATE OF ITALIAN SALAMI... 14€
BURGUNDY SNAILS, GARLIC BUTTER 6 *PIECES*... 22€ PLATE OF PARMA HAM... 16€
OYSTERS OF THE DAY 6 *PIECES*... 34€ SEA URCHINS OF THE DAY 3 *PIECES*... 30€

STARTERS

STARTER OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 22€
CHICORY SALAD AND LEMON OLIVE OIL... 18€ SHITAKE BROTH, LEMONGRASS AND THAÏ SPICES... 24€
BROWN MUSHROOM SALAD, LEMON OLIVE OIL & PARMIGIANO ... 22€
LENTIL SOUP GAYAN STYLE... 24€ ✓ THE ARTICHOKE, GREEN BEANS SALAD... 29€ ✓
“PETIT VIOLET” ARTICHOKE & FENEL SALAD, PARMIGIANO... 24€ *(End)*

RAW & COLD

“YELLOW TAIL” CARPACCIO, PONZU SAUCE & KOMBAWA... 26€
BEEF TATAKI, THAÏ CORIANDER CHIMICHURRI & PONZU SAUCE... 27€ *(End)*
SEABASS CARPACCIO, OLIVE OIL & LEMON... 29€
FRENCH SCALLOPS CARPACCIO, OLIVE OIL & ESPELETTE PEPPER... 29€

MAIN COURSES

MAIN COURSE OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 29€
PACCHERI & FRESH MORELS... 42€ LINGUINE & BRITTANY LOBSTER... 84€

MEATS

BEEF TARTAR, THAÏ SAUCE... 28€ VEAL ESCALOPE “AL LIMONE” ... 32€ *(End)*
VEAL MILANESE, POMODORO SAUCE & ORIGANO... 36€ “CHÂTEAU FILET” FROM NORMANDY... 45€ *(End)*

FISHS

TUNA TARTAR, PONZU SAUCE... 31€ *(End)*
ROASTED FRENCH SCALLOPS, WHITE BUTTER SAUCE AND LEMON... 38€
STEAMED CORSICAN SEABASS, LEMON & OLIVE OIL... 56€ SEA BREAM TARTAR & CAVIAR... 39€
PAN-FRIED LANGOUSTINES, BUTTER & GINGER... 60€ *(End)*
BRITTANY LOBSTER & JACKET POTATOE... 89€

SIDES

MASHED POTATOES WITH BUTTER... 9€ SALAD OF THE MOMENT, VINEGAR & PONZU SAUCE... 9€ ✓
GREEN BEANS... 9€ RATATOUILLE... 12€ ✓ CHÂTEAU VOLTAIRE FRIES... 9€ *(End)*

DESSERTS

EXCEPTIONAL CHEESES BY BERNARD ANTONY... 28€ CHOCOLATE MOUSSE *TO SHARE*... 22€
CRÈME BRÛLÉE, MADAGASCAR VANILLA... 12€ ICE CREAM & SORBETS CHÂTEAU VOLTAIRE... 12€
RED FRUIT PAVLOVA *TO SHARE*... 38€ *(End)* RED FRUITS AND CHANTILLY... 28€

*Prix nets en euros, taxes et services compris / Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*



SERVICE DE JOUR
DE 7^H00 À 22^H30
COMPOSE LE 12
FRAIS DE SERVICE 4€

PETITES ASSIETTES

ASSIETTE DE RADIS & BEURRE... 8€ *€Emil* ASSIETTE DE SAUCISSON ITALIEN... 17€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 26€ ASSIETTE DE JAMBON DE PARME... 19€
HUÎTRES SELON ARRIVAGE 6 PIÈCES... 42€ OURSINS SELON ARRIVAGE 3 PIÈCES... 36€

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 26€
SALADE D'ENDIVES, HUILE D'OLIVE ET CITRON... 22€ ✓
SALADE DE CHAMPIGNONS BRUNS, HUILE D'OLIVE CITRON & PARMESAN... 26€
BOUILLON DE SHIITAKE, CITRONNELLE ET ÉPICES THAÏ... 29€
SOUPE DE LENTILLES VERSION GAYAN... 29€ ✓ L'ARTICHAUT, SALADE DE HARICOTS VERTS... 35€ ✓
SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL CRUS & COPEAUX DE PARMESAN... 29€ *€Emil*

CRUS & FRAIS

CARPACCIO DE «YELLOW TAIL», SAUCE PONZU & KOMBAWA... 31€
TATAKI DE BŒUF, CHIMICHURRI & SAUCE PONZU... 32€ *€Emil*
CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE & CITRON CÉDRAT... 35€
CARPACCIO DE SAINT JACQUES FRANÇAISE, HUILE D'OLIVE CITRON & PIMENT D'ESPELETTE... 35€

PLATS

PLAT DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 35€
PACCHERI AUX MORILLES FRAÎCHES... 50€ LINGUINE AU HOMARD DE BRETAGNE... 99€

VIANDES

TARTARE DE BŒUF, SAUCE THAÏ... 34€ ESCALOPE DE VEAU AL LIMONE... 38€ *€Emil*
ESCALOPE MILANAISE, SAUCE POMODORO & ORIGAN... 43€ «CHÂTEAU FILET» DE NORMANDIE... 54€ *€Emil*

POISSONS

TARTARE DE THON ROUGE, SAUCE PONZU... 37€ *€Emil*
SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIÉS, BEURRE BLANC AU CITRON... 46€
LOUP DE MER CORSE, NACRÉ, HUILE D'OLIVE CITRON... 67€
TARTARE DE DAURADE CORSE AU NATUREL & CAVIAR... 47€
LANGOUSTINES POÊLÉES, BEURRE AU GINGEMBRE... 72€ *€Emil*
HOMARD DE BRETAGNE & POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS... 107€

ACCOMPAGNEMENTS

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AU BEURRE... 11€ SALADE DU MOMENT & VINAIGRETTE PONZU... 11€ ✓
HARICOTS VERTS... 11€ RATATOUILLE... 14€ ✓ FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 11€ *€Emil*

DESSERTS

FROMAGES D'EXCEPTION PAR BERNARD ANTONY... 34€ MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER... 26€
CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 14€ GLACES & SORBETS CHÂTEAU VOLTAIRE... 14€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES À PARTAGER... 46€ *€Emil* FRUITS ROUGES & CHANTILLY... 34€

*Prix nets en euros, taxes et services compris / Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*



DAY SERVICE
FROM 7^H00 TO 22^H30
DIAL 12
SERVICE CHARGE 4€

SMALL PLATES

PLATE OF RADISH & BUTTER... 8€ *€ Cool* PLATE OF ITALIAN SALAMI... 17€
BURGUNDY SNAILS, GARLIC BUTTER 6 PIECES... 26€ PLATE OF PARMA HAM... 19€
OYSTERS OF THE DAY 6 PIECES... 42€ SEA URCHINS OF THE DAY 3 PIECES... 36€

STARTERS

STARTER OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 26€
CHICORY SALAD AND LEMON OLIVE OIL... 22€ SHITAKE BROTH, LEMONGRASS AND THAI SPICES... 29€
BROWN MUSHROOM SALAD, LEMON OLIVE OIL & PARMIGIANO ... 26€
LENTIL SOUP GAYAN STYLE... 29€ ✓ THE ARTICHOKE, GREEN BEANS SALAD... 35€ ✓
"PETIT VIOLET" ARTICHOKE & FENEL SALAD, PARMIGIANO... 29€ *€ Cool*

RAW & COLD

"YELLOW TAIL" CARPACCIO, PONZU SAUCE & KOMBAWA... 31€
BEEF TATAKI, THAI CORIANDER CHIMICHURRI & PONZU SAUCE... 32€ *€ Cool*
SEABASS CARPACCIO, OLIVE OIL & LEMON... 35€
FRENCH SCALLOPS CARPACCIO, OLIVE OIL & ESPELETTE PEPPER... 35€

MAIN COURSES

MAIN COURSE OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 35€
PACHERI & FRESH MORELS... 50€ LINGUINE & BRITTANY LOBSTER... 99€

MEATS

BEEF TARTAR, THAI SAUCE... 34€ VEAL ESCALOPE "AL LIMONE"... 38€ *€ Cool*
VEAL MILANESE, POMODORO SAUCE & ORIGANO... 43€ "CHATEAU FILET" FROM NORMANDY... 54€ *€ Cool*

FISHS

TUNA TARTAR, PONZU SAUCE... 37€ *€ Cool*
ROASTED FRENCH SCALLOPS, WHITE BUTTER SAUCE AND LEMON... 46€
STEAMED CORSICAN SEABASS, LEMON & OLIVE OIL... 67€ SEA BREAM TARTAR & CAVIAR... 47€
PAN-FRIED LANGOUSTINES, BUTTER & GINGER... 72€ *€ Cool*
BRITTANNY LOBSTER & JACKET POTATOE... 107€

SIDES

MASHED POTATOES WITH BUTTER... 11€ SALAD OF THE MOMENT, VINEGAR & PONZU SAUCE... 11€ ✓
GREEN BEANS... 11€ RATATOUILLE... 14€ ✓ CHATEAU VOLTAIRE FRIES... 11€ *€ Cool*

DESSERTS

EXCEPTIONAL CHEESES BY BERNARD ANTONY... 34€ CHOCOLATE MOUSSE *TO SHARE*... 26€
CRÈME BRÛLÉE, MADAGASCAR VANILLA... 14€ ICE CREAM & SORBETS CHATEAU VOLTAIRE... 14€
RED FRUIT PAVLOVA *TO SHARE*... 46€ *€ Cool* RED FRUITS AND CHANTILLY... 34€

*Prix nets en euros, taxes et services compris / Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*