

LES CLASSIQUES JAPONAIS

SUSHI AU SAUMON – <i>Salmon sushi</i>	24 €
SUSHI À L'ESCOLIER – <i>Escolar fish sushi</i>	28 €
SASHIMI À L'ESCOLIER – <i>Escolar fish sashimi</i>	22 €
SASHIMI AU SAUMON – <i>Salmon sashimi</i>	22 €
MAKI À L'ESCOLIER – <i>Escolar fish maki</i>	20 €

LES PLATS CHAUDS

RISOTTO AUX CÈPES <i>Cepe mushrooms risotto</i>	28 €
CUISSE DE VOLAILLE BRESSANE RÔTIE <i>Roasted chicken leg "Bressane", browned potatoes with thyme, cooking juice"</i>	32 €
LÉGUMES VERTS VAPEUR ET FRUITS DE SAISON À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE caviar d'aubergine <i>Steamed green vegetables and seasonal fruits, extra virgin olive oil - egg plant caviar</i>	22 €
PLAT DU JOUR <i>Special dish of the day</i>	32 € 28 €

LES DÉFILÉS SUCRÉS

COUPE GLACÉE PROFITEROLLES caramel au beurre de sel, noisettes caramélisées, glace vanille et sauce chocolat mi amer <i>salted butter caramel, caramelized hazelnuts, vanilla ice cream and bitter chocolate sauce</i>	16 €
COUPE GLACÉE TARTE CITRON sorbet, marmelade, chantilly et cubes de tarte citron <i>sorbet, marmalade, chantilly cream and lemon pie</i>	16 €
COUPE GLACÉE MOKA CAFÉ glace café, nougatine à la noix de pécan, chantilly au café blanc <i>coffee ice cream, pecan nut nougatine, chantilly cream with white coffee</i>	16 € 14 €
COUPE GLACÉE EXOTIQUE sorbet passion banane, brunoise de mangue, chantilly à la noix de coco <i>passion fruit banana sorbet, diced mango, chantilly cream with coconut</i>	16 €
COUPE FRUITS ROUGES fruits rouges et jus de cuisson, crème fraîche <i>red fruit and cooking juice, fresh cream</i>	16 €
SÉLECTION DE MIGNARDISSES - 6 PIÈCES <i>Selection of delicacies – 6 pieces</i>	13 €
CHOIX DE PÂTISSERIES PARISIENNES - LA PIÈCE (DE 12H À 19H) <i>Choice of Parisian pastries – each (from 12 pm to 7 pm)</i>	16 €

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009