

COUPE DE CHAMPAGNE PHILIPPONNAT BRUT NON DOSÉ 14
LE VERRE DE CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL 2017 9
 Le rosé de l'été

GREEN PINEAPPLE 12

Champagne, Rhum blanc Plantation, menthe glaciale, ananas frais, citron jaune, comme à Copa Cabana

LE SPRITZ DU GRAMONT / LE SIPHON DE SPRITZ À PARTAGER 12/45
 Aperol, romarin, vin blanc au siphon

LE YU-GOH / LE SIPHON DE YU-GOH À PARTAGER 12/45
 Saint Germain, Verveine, jus de raisin vert, fleur de sureau et vin de xères au siphon

GLASS OF CHAMPAGNE PHILIPPONNAT BRUT NON DOSÉ 14
GLASS OF CÔTE DE PROVENCE, CHATEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL 2017 9
 This summer's rosé wine

GREEN PINEAPPLE 12

Champagne, Plantation light rum, icy mint, fresh pineapple, lemon, just like in Copa Cabana

THE GRAMONT'S SPRITZ / THE SPRITZ SIPHON TO SHARE 12/45
 Aperol, rosemary, sparkling white wine

YU-GOH / THE YU-GOH SIPHON TO SHARE 12/45
 Saint Germain, Verbena, green grape juice, elderflower and sparkling Xeres wine

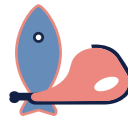
**ENTRÉES**

COUTEAUX RÔTIS AU BEURRE PERSILLÉ	9
RAVIOLES DE CHAMPIGNONS DE PARIS ET SON BOUILLON LÉGER <small>VEGGIE</small>	11
SOUPE À L'OIGNON REVISITÉE, SABAYON AU PARMESAN	11
TERRINE FAITE MAISON AUX PISTACHES	11
ŒUF COCOTTE PARFAIT, CRÈME DE FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS POÊLÉS	14
RAVIOLES DE HOMARD MAISON ET BISQUE LÉGÈRE	21
CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE MAISON	10
CUISSES DE GRENOUILLE DÉSHABILLÉES, CRÈME LÉGÈRE D'AIL ET PERSIL	18
VÉRITABLE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS MAISON	14
FOIE GRAS FAIT MAISON, OIGNONS GRENADINE	18
ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE <small>(6/12)</small>	9/18
BURRATA CRÉMEUSE	16

**STARTERS**

ROASTED RAZOR CLAMS WITH PARSLEY BUTTER	9
MUSHROOM RAVIOLI WITH ITS MUSHROOM BROTH <small>VEGGIE</small>	11
HOMEMADE NEW STYLE OIGNON SOUP, PARMESAN SABAYON	11
HOMEMADE PORK TERRINE WITH PISTACHIO	12
EGG CASSEROLE, CREAM OF FOIE GRAS AND PAN-FRIED MUSHROOMS	14
LOBSTER RAVIOLI WITH LIGHT BISQUE	21
FRIED SQUID SERVED WITH HOMEMADE TARTARE SAUCE	10
UNDRESSED FROG LEGS, LIGHT GARLIC AND PARSLEY CREAM	18
AUTHENTIC HOMEMADE BRIOCHE SAUSAGE FROM LYON	14
HOMEMADE FOIE GRAS, OIGNONS WITH GRENADINE	18
WILD BURGUNDY SNAILS <small>(6/12)</small>	9/18
CREAMY BURRATA WITH ITS TOMATOES	16

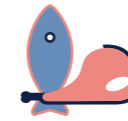
LES SUGGESTIONS POUR DEUX UN MINIMUM DE 30 MINUTES D'ATTENTE PRIX SELON LE MARCHÉ



LA BELLE CÔTE DE BOEUF ET SES ACCOMPAGNEMENTS, BÉARNAISE AU SIPHON ET JUS RÉDUIT
 LA BELLE CÔTE DE VEAU ET SES ACCOMPAGNEMENTS, SAUCE CRÉMÉE AUX CHAMPIGNONS
 POISSONS POUR DEUX SELON ARRIVAGE

TOUS NOS PLATS, GARNITURES ET SAUCES SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

SUGGESTIONS FOR TWO 30 MINUTE WAIT AT LEAST PRICE DEPENDING ON THE MARKET



THE BEAUTIFUL BEEF PRIME RIB, BÉARNAISE SAUCE IN A SIPHON AND GRAVY
 THE BEAUTIFUL VEAL CHOP, CREAMY MUSHROOM SAUCE
 FEEL FREE TO ASK TODAY'S SELECTION (JOHN DORY FISH, SOLE, TURBOT, SEA BASS...)

ALL OUR DISHES, SIDES AND SAUCES ARE HOMEMADE FROM RAW PRODUCTS.

**PLATS**

PAVÉ DE SAUMON, LENTILLES ET SAUCE LÉGÈRE AU CÉLERY	19
POITRINE DE PORC CONFITE 7 HEURES, POMME PURÉE MAISON	21
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE BASSE TEMPÉRATURE, RÔTI SUR LA PEAU, MACARONIS AU PARMESAN	19
BELLE ENTRECÔTE, BÉARNAISE AU SIPHON, GRATIN DAUPHINOIS	31
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES CROUSTILLANTES MAISON	18
COCOTTE DE LÉGUMES "COMME DANS MON JARDIN" <small>VEGGIE</small>	19
CABILLAUD ROTI ET LÉGUMES VERTS, HOLLANDAISE AU SIPHON	21
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE MAISON	16
NOIX DE SAINT-JACQUES ET FONDUE DE POIREAUX	28
RISOTTO CRÉMEUX AUX GROSSES GAMBAS	36
PIPE RIGATE GOURMANDES AU JAMBON ET CRÈME DE COMTÉ	14
LA SALADE DE MON PÈRE (FOIE GRAS MAISON, MAGRET DE CANARD FUMÉ ET PETITS LÉGUMES)	24
SALADE CÉSAR	17

**MAIN COURSES**

SALMON FILET WITH LENTILS AND LIGHT CELERY CREAM	19
7 HOUR SLOWLY COOKED PORK BELLY, HOMEMADE MASHED POTATOES	21
FARMHOUSE SLOWLY COOKED AND ROASTED CHICKEN SUPREME, MACORONI WITH PARMESAN CHEESE	19
BEAUTIFUL BEEF RIB STEAK, BÉARNAISE SAUCE IN A SIPHON, SIDE OF YOUR CHOICE	31
HOMEMADE MINCED BEEF TARTARE, HOMEMADE CRISPY FRENCH FRIES	18
VEGETABLE CASSEROLE DISH "JUST LIKE IN MY GARDEN" <small>VEGGIE</small>	19
ROASTED COD WITH VEGETABLE, HOLLANDAISE SAUCE IN A SIPHON	21
FISH & CHIPS, HOMEMADE TARTARE SAUCE	16
SCALLOPS WITH LEEKS	28
CREAMY RISOTTO WITH BIG GAMBAS	36
PASTA WITH CRAFTMEN HAM AND AGED CHEESE CREAM	14
MY FATHER'S SALAD (HOMEMADE FOIE GRAS, SMOKED DUCK BREAST AND VEGETABLE)	24
CESAR SALAD	17

**SUR LE POUCE**

CROQUE-MONSIEUR/ CROQUE-MADAME, FRITES MAISON OU SUCRINE 12/13

**SNACKS**

CROQUE-MONSIEUR/ CROQUE-MADAME, HOMEMADE FRENCH FRIES OR SALAD 12/13