



LA MAISON FRANÇAISE RESTAURANT

CHEFFE ÉLODIE LI

LA CARTE BISTROT DU MIDI

PLAT - 22€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 36€

ENTRÉES



COUTEAUX DE MER, GUACAMOLE DE KIWI, SALICORNE

SEA KNIVES. KIWI GUACAMOLE. SALICORN



**RIBS DE BOEUF LAQUÉS ET BRAISÉS, SALADE FRAÎCHE DE FENOUIL, CÉBETTES
ET POMME GRANNY**

BEEF RIBS. FRESH FENNEL SALAD. SPRING ONIONS AND GRANNY APPLE



CRÊPE SAVOUREUSE

ÉPINARDS, FROMAGE DE CHEVRE, OEUF ET FINES HERBES

CREPE SPINACH. GOAT CHEESE. EGG AND HERBS

PLATS



CÔTELETTES D'AGNEAU, SEMOULE, SAUCE YAOURT & MENTHE

LAMB CHOPS. SEMOLINA. YOGURT & MINT SAUCE



**FILET DE CABILLAUD, CRÉMEUX DE POMMES DE TERRE,
MOULES GRATINÉES, HARICOTS BLANCS**

COD FILLET. CREAMY POTATOES. MUSSELS & WHITE BEANS



LINGUINE A LA PUTTANESCA

TOMATES CERISE, OLIVES, CÂPRES ET PERSILLADE

PUTTANESCA LINGUINE



TARTARE DE BOEUF GRANDE TRADITION - 30€ (SUPPL MENU +10€)

Préparé en salle. Quantité limitée

Grande Tradition Beef Tartare prepared at your table (limited quantities)

LA CARTE BISTROT DU MIDI

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR BENOÎT LEMARIÉ - 12€

The cheese plate by Benoît Lemarié

DESSERTS

LA BAVAROISE FRAMBOISE & BASILIC

RASPBERRY & BASIL BAVAROISE



ROCHER NOIX DE COCO & CHOCOLAT BLANC, GEL CASSIS

ROCHER COCONUT & WHITE CHOCOLATE

CAFÉ OU THÉ & DOUCEURS

COFFEE OR TEA WITH SWEETS



LE CHOUMAMÉ - MERINGUE AÉRIENNE ET CHANTILLY

THE CHOUMAME - MERINGUE and whipped cream



DAIFUKU | MOCHI PÂTISSIER DE L'ATELIER DU MOCHI

Mochi pastry from l'Atelier du Mochi

MENU ENFANT / KIDS MENU 16€

MAC & CHEESE ! MACARONI ET CHEDDAR CRÉMEUX

CHEDDAR MAC & CHEESE

ou

LE CROQUE MONSIEUR DE LA MAISON

CROQUE MONSIEUR

et

FONDANT AU CHOCOLAT LE BAULOIS

LA CARTE DU SOIR

À PARTAGER / TO SHARE

PETIT AVOCADO TOAST - 10€

Small Avocado Toast

PANE CON TOMATO & JAMBON BELLOTA - 12€

Pane con tomato & bellota ham

TEMPURA DE CHAMPIGNON ENOKI - 6€

Enoki mushrooms in tempura

ARANCINI DU MOMENT - 10€

Arancini of the moment

ASSORTIMENT À PARTAGER - 35€

Mixed assortment

CAVIAR OSCIÈTRE PÉTROSSIAN, BLINIS & CRÈME ÉPAISSE

30g - 108€ | 50g - 166€

MENU 70€ | Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES



L'ŒUF MOLLET CROUSTILLANT - 22€

Crèmeux d'oignons blancs, petits pois et fèves

Soft boiled in brioche herb crust, peas and fava beans



LE BOEUF MATURÉ - 22€

Rubans de faux filet Or rouge, bouillon de boeuf onctueux, champignons Enoki en pickles

Matureed sirloin, creamy bone broth, pickled enoki mushrooms



LA CHAIR D'ARAIGNÉE - 26€

Compotée de fraises gariguettes, voile de concombre, fleurs de sureau

Snowcrab, strawberry, cucumber ribbons and elderflower

LE POULPE À LA PÉRUVIENNE - 24€

Guacamole, mole blanco, lait de tigre et huile de chorizo

Octopus, guacamole, mole blanco, tiger milk and chorizo il

LA CARTE DU SOIR

PLATS

CÔTES D'AGNEAU - 34€

Pesto ail des ours et cresson, olives castelvetrano, millefeuille de pommes de terre

Lamb with wild garlic and watercress, castelvetrano olives, potato gratin, lamb jus



LE CABILLAUD SAUVAGE - 34€

Skrei nacré en feuille de bananier, duo d'asperges vertes et blanches,
Sabayon clémentine, oeufs de saumon de fontaine, citron caviar

WILD COD, white and green asparagus, clementine sabayon, trout roe, citrus caviar



LES SAINT JACQUES - 36€

St Jacques déglacées au cognac, artichaut barigoule, échalote noire
Onctueux foie gras et artichaut

Scallops, artichokes, confit shallot, and foie gras espuma



LES MORILLES - 32€

En Vol au vent, petits légumes de printemps, crème onctueuse de morilles

Ragout of morels and spring vegetables in pastry dough

DESSERTS



PAVLOVA RHUBARBE - 15€

Meringue à l'italienne, ganache chocolat blanc et citron vert, rhubarbe

Italian meringue, white chocolate ganache & lime, rhubarb

ENTREMET MIEL - AMANDE - VANILLE - 16€

Financier aux amandes, mousse onctueuse au miel & à la vanille

Honey - Almond - Vanilla entremet

LES CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES EN SALLE - 20€

Supplément Menu 6€ | quantité limitée

Crepes Suzette flamed indoor



DAIFUKU | MOCHI PÂTISSIER DE L'ATELIER DU MOCHI - 6€

Mochi pastry from l'Atelier du Mochi