

FORA DE HORAS

15h00 - 19h00
23h00 - 02h00

Ostras (3-6) ao natural c/vinagrete/mostarda

12 € - 22 €

Camarão frito c/manteiga francesa de alho confitado

22 €

Tártaro de novilho à faca, gama de ovo e caviar de arenque

22 €

Prego do Lombo c/molho à Bardô

14 €

Prego onglet c/molho à Bardô

10 €

Pica-pau do lombo à Bardô

21 €

Sopa de Cebola, comté gratinado

9 €

Croque-Madame c/ovo estrelado e mistura de alfaces selvagens

9 €

Tagliolini c/molho de trufas e cogumelos selvagens

24 €

Batatas fritas crocantes à casa

4 €

Consulte as nossas sobremesas

LATE LUNCH & DINNER

15h00 - 19h00
23h00 - 02h00

Natural oysters (3-6) with vinaigrette/mustard

12 € - 22 €

Fried prawns with confit garlic butter

22 €

Knife steak tartare, egg yolk, herring caviar

22 €

Loin of lamb with Bardô-style sauce

14 €

Onglet nail with Bardô sauce

10 €

Bardô style woodpecker

21 €

Onion soup ou gratin

9 €

Croque-Madame with fried egg and wild lettuce mix

9 €

Tagliolini with truffle sauce and wild mushrooms

24 €

Crispy house-made fries

4 €

See our desserts

DÉJEUNER ET SOUPER TARDIE

15h00 - 19h00
23h00 - 02h00

Huîtres (3 -6) naturelles avec vinaigrette/moutarde

12 € - 22 €

Gambas sautées au beurre d'ail confit

22 €

Tartare de couteau, jaune d'oeuf, caviar de hareng

22 €

Pain garni de boeuf, sauce Bardô

14 €

Pain garni de d'onglet, sauce Bardô

10 €

Pic de surlonge, sauce Bardô

21 €

Soupe à l'oignon, comté gratiné

9 €

Croque-Madame, mesclun d'herbes sauvages

9 €

Tagliolini sauce truffes et champignons sauvages

24 €

Frites allumettes maison

4 €

Voir nos desserts