

MENU

Conuert

Seleção de pães, manteiga c/ flor de sal e manteiga de azeitonas 5€

Entradas

Terrina de Foie gras, c/compota de cebola roxa e groselha, manga e amêndoas torradas 15,50€

Abacate marinado c/tártaro de camarão e lagosta, caviar de salmão e molho de ervas 26€

Vieiras gratinadas (2-3) c/chalotas e cebolinho 10€-12€

Ostras (3-6) ao natural ou c/vinagrete de mostarda 13€-24€

Camarão frito c/mostarda e manteiga francesa 24€

Queijo camembert no forno c/mel, frutos secos e rosmaninho 13€

Tártaro de novilho à faca c/gema de ovo e caviar de arenque 24€

Sopa de cebola gratinada, c/queijo comté 10€

Pratos

Lombo de robalo, puré de batata robuchon, feijão verde e molho de ostra 31€

Bacalhau confitado à Bardô (c/cebola caramelizada, bimis e batatinhas salteados) 32€

Linguado meunière, batatas fritas à casa, mistura de alfaces selvagens e tomate cherry 32€

Lombo de salmão c/crosta de ervas, aligot de batata e cenouras salteadas 28€

Risotto Côte d'Azur, marisco e peixe da lota 26€

Lombo de novilho, molho à escolha (béarnaise, natas e cogumelos ou 3 pimentas), batatas fritas crocantes à casa 31€

Perna de pato confitada c/puré robuchon e molho de chalotas 31€

Entrecôte d'Angus c/molho marrare, batatas palito e chips de alho crocantes 28€

Pernil de cordeiro c/molho de alecrim, Gratan douchinoise e cenouras salteadas 29,50€

Coq au vin c/legumes assados e puré de batata 29€

Tagliolini c/molho de trufas e cogumelos selvagens 26€

Complementos

Batatas fritas, palitos crocantes à casa 4,50€

Legumes ao natural dourados na manteiga 7€

Mistura de alfaces selvagens 4,50€

Puré de batata trufado 6,50€

Sobremesas

Texturas de chocolate c/gelado de framboesa	8€
Vol-au-vent de frutos vermelhos e chantilly	8€
Tarte tatin, crumble de canela e gelado de baunilha bourbon	8€
Tártaro de fruta c/ ou s/calda de champanhe	8€
Profiteroles de baunilha c/chocolate quente	8€
Mousse de chocolate c/flor de sal à Bardô	8€
Tábua de queijos franceses c/pão torrado	21€

Tous les prix incluent la TVA et les services au taux legal
Todos os preços incluem IVA e serviços a taxa legal

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Nos plats peuvent contenir des produits laitiers, des fruits à coque, du gluten, entre autres.
En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.

Os nossos pratos podem conter laticínios, frutos secos, glúten, entre outros.
Em caso de alergias por favor informe o st

LUNCH & DINNER

Couvert

Selection of breads butter with flower of salt and olive butter	5€
---	----

Entrées

Foie gras au torchon onion compote, mango, pine-nuts, toasted bread	15,50€
Marinated avocado with shrimp and lobster tartare salmon caviar and herb sauce	26€
Scallop au gratin (2-3) with shallot and chives	10€-12€
Natural oysters (3-6) or with mustard vinaigrette	13€-24€
Fried prawns with mustard and French butter	24€
Camembert cheese baked with honey, dried fruit and rosemary	13€
Tartare of veal with a knife, egg yolk and herring caviar	24€
Gratin onion soup with Comté cheese	10€

Plats

Sea bass loin, robuchon mashed potatoes, green beans and oyster sauce	31€
Cod confit Bardô style (with caramelized onion, bimis and sautéed potatoes)	32€
Sole meunière, house fries, wild lettuce mix and cherry tomato	32€

Salmon fillet with herb crust, potato aligot and sautéed carrots	28€
Risotto Côte d'Azur, seafood and fish	26€
Beef loin, choice sauce (béarnaise, cream and mushroom or 3 peppers), home fries	31€
Confit duck leg with robuchon puree and shallot sauce	31€
Angus entrecôte with marrara sauce, potato sticks and crispy garlic chips	28€
Lamb shank with rosemary sauce, Gratan douchinoise and sautéed carrots	29,50€
Coq au Vin with roasted vegetables and mashed potatoes	29€
Tagliolini with truffle sauce and mushrooms	26€

Sides Supplémentaires

Crispy house-made fries	4,50€
Natural vegetables browned in butter	7€
Wild lettuce mix	4,50€
Truffled potato puree	6,50€

Desserts

Chocolate textures with raspberry ice cream	8€
Vol-au-vent with red fruits and whipped cream	8€
Tarte tatin, cinnamon crumble and bourbon vanilla ice cream	8€
Fruit tartare with or without champagne syrup	8€
Vanilla profiteroles, with hot chocolate	8€
Chocolate mousse with Bardò flower of salt	8€
French cheese board with toasted bread	21€

Tous les prix incluent la TVA et les services au taux legal
 Todos os preços incluem IVA e serviços a taxa legal

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.
 Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Nos plats peuvent contenir des produits laitiers, des fruits à coque, du gluten, entre autres.
 En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.
 Os nossos pratos podem conter laticínios, frutos secos, glúten, entre outros.
 Em caso de alergias por favor informe o staff

À MANGER

Couvert

Sélection de pains, beurre à la fleur de sel et beurre d'olive 5€

Entrées

Foie gras au torchon compoté d'oignons, mangue, pignons de pin, pain toasté 15,50€

Avocat mariné avec tartare de crevettes et homard, caviar de saumon et sauce aux herbes 26€

Gratin de coquilles saint Jacques (2-3) aux échalotes et ciboulette 10€-12€

Huitres (3-6) nature ou avec vinaigrette à la moutarde 13€-24€

Crevettes frites à la moutarde et au beurre français 24€

Camembert au miel, fruits secs et romarin 13€

Tartare de veau au couteau, jaune d'œuf et caviar de hareng 24€

Soupe à l'oignon gratinée, au comté 10€

Plats

Filet de bar, purée de robuchon, haricots verts et sauce d'huîtres 31€

Cabillaud confit façon Bardô (avec oignon caramélisé, bimis et pommes de terre sautées) 32€

Sole meunière, frites maison, mesclun d'herbes sauvages et tomate cerise 32€

Filet de saumon en croûte d'herbes, aligot de pommes de terre et carottes sautées 28€

Risotto Côte d'Azur, fruits de mer et poisson 26€

Longe de bœuf, sauce au choix (béarnaise, crème et champignons, 3 piments), frites maison 31€

Cuisse de canard confite, purée de robuchon et sauce à l'échalote 31€

Entrecôte d'Angus avec sauce marrare, bâtonnets de pommes de terre et ail chips croustillantes 28€

Jarret d'agneau sauce romain, Gratan douphinoise et carottes sautées 29,50€

Coq au Vin aux légumes rôtis et purée de pommes de terre 29€

Tagliolini sauce truffes et champignons sauvages 26€

Sides Supplémentaires

Frites croustillantes faites maison 4,50€

Légumes naturels dorés au beurre 7€

Mélange de laitue sauvage 4,50€

Purée de pommes de terre truffée 6,50€

Desserts

Textures chocolatées avec glace à la framboise	8€
Vol-au-vent aux fruits rouges et chantilly	8€
Tarte tatin, crumble à la cannelle et glace vanille bourbon	8€
Tartare de fruits avec ou sans sirop de champagne	8€
Profiteroles vanille, chocolat chaud	8€
Mousse au chocolat à la fleur de sel Bardô	8€
Fromages français, pain toasté	21€

Tous les prix incluent la TVA et les services au taux legal
Todos os preços incluem IVA e serviços a taxa legal

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Nos plats peuvent contenir des produits laitiers, des fruits à coque, du gluten, entre autres.
En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.

Os nossos pratos podem conter laticínios, frutos secos, glúten, entre outros.
Em caso de alergias por favor informe o staff.