

ENTRÉES/STARTERS

À PARTAGER ... OU PAS

Saucisson à la truffe – pour 2 pers/ pour 4 pers
Truffle-infused salami

Nems de poulet croustillants (5 pièces)
Vietnamese crispy chicken spring rolls

Fritto Misto & sa sauce tartare maison
Calamars, crevettes et éperlans frits
Deep-fried squids, prawns & smelt fish with tartare sauce

Carpaccio de poulpe, roquette, câpres & parmesan
Octopus carpaccio, capers, arugula, parmesan shavings

Poke Bowl saumon ou thon
Riz Japonais, avocat, ananas, mangue, concombre, graines de sésame, edamame
Japanese rice, salmon or tuna, avocado, pineapple, mango, sesame seeds, edamame

Palourdes sautées aux tomates cerises & olives Kalamata
Parfumée à l'ail, persil & huile d'olive
Pan-fried clams with cherry tomatoes, olives, garlic & olive oil

CEVICHES

Supplément Caviar (5g)
Une touche d'élégance pour sublimer vos mets

Ceviche de dorade & mangue
Huile d'olive, citron vert et coriandre
Sea bream ceviche with mango, lime, coriander & olive oil

Ceviche de loup aux agrumes
Ciboulette, agrumes, piment de Cayenne, huile d'olive
Citrus marinated sea bass with chives, Cayenne & olive oil

CAVIAR



Caviar Oscietre 5* (50 grs)
Texture parfaitement équilibrée, finesse exceptionnelle
Balanced flavors & a texture between firm and silky

Dégustation de caviar à la Russe (2 personnes)
Brouillade à la truffe, saumon fumé, gambas caramélisées, pickles, blinis et crème fraîche
Scrambled eggs with truffle, smoked salmon, caramelized prawns, pickles, blinis, cream.

SALADES/SALADS

Salade détox

Boulgour, quinoa, feta, avocat, pomme Granny, grenade, jeunes pousses, noix & graines de Chia ; le tout relevé d'un filet de citron, huile d'olive & miel

Bulgur, quinoa, feta, Granny Smith apple, avocado, pomegranate, spinach, walnut, chia, lemon, olive oil & honey

Salade Grecque à la pastèque

Pastèque, concombres croquants, poivrons tricolores, feta, menthe fraîche & balsamique au miel

Watermelon, cucumber, colorful peppers, feta, mint & honey-balsamic vinaigrette

Salade Niçoise

Salade, tomate, céleri, poivron, oignon, concombre, thon, anchois, œuf, olives noires, radis

Salad, tomato, celery, pepper, onion, cucumber, tuna, black olives, anchovies, radish and boiled egg

Tomates cerises, burrata & truffe noire

Burrata crémeuse, éclats de truffe, basilic & huile de truffe

Creamy burrata, cherry tomatoes, truffle bits & truffle oil

Salade César au poulet croustillant

Salade Romaine, poulet pané doré, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, sauce anchoïade

Caesar salad with breaded chicken, Romaine lettuce, sliced breaded chicken, parmesan shavings, hard-boiled egg, anchovy dressing & crispy croutons.

Salade Thaï au poulet

Chou rouge & blanc, carottes, soja, poulet rôti, sauce citronnelle soja

Cabbages, carrots, bean sprouts, roasted chicken, lemongrass-soy dressing

Salade fraîcheur aux gambas

Gambas snackées, pomelos, avocat, pousses d'épinard, radis, cebette, coriandre, vinaigrette aux agrumes

Prawns, grapefruit, avocado, spinach shoots, radish, spring onion, coriander & citrus vinaigrette

RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné à la crème de truffe / Supplément truffe fraîche (5 grs)

Ravioles du Dauphiné in truffle cream sauce / + Extra fresh black truffle (5 grs)

Ravioles du Dauphiné au basilic de "La Mère Maury", straciatella & jambon cru

Sauce Napolitaine

"La Mère Maury" Ravioles stuffed with Basil, straciatella cheese, prosciutto & Neapolitan sauce



Les Ravioles de la Mère Maury

Découvrez les authentiques ravioles du Dauphiné, plébiscitées par tous les gastronomes depuis 1875

La Mère Maury Ravioles

Discover the authentic ravioles du Dauphiné, acclaimed by all gourmets since 1875

RISOTTOS

Risotto crémeux au parmesan & légumes sautés
Parmesan risotto with seasonal sautéed vegetables

Risotto à la truffe & Saint-Jacques
Crème de truffe, copeaux de truffe, noix de Saint-Jacques snackées, caramel de soja
Truffle risotto with seared scallops, truffle shavings & soy caramel

PÂTES/PASTA

Penne « Napolitaine » ou « Arrabiata » & burrata crémeuse
Sauce tomate maison ou pimentée, servies avec une burrata onctueuse
Penne pasta with Neapolitan or spicy tomato sauce, topped with creamy burrata

Penne au thon frais, tomates confites & câpres
Penne pasta with fresh tuna, sundried tomatoes and capers

Linguine « Alle vongole » marinière ou sauce tomate
Linguine pasta with clams, mariniere style or with tomato sauce

POISSONS/FISH

Saint Pierre au beurre blanc & Champagne
Accompagné d'une purée de pommes de terre aux olives
John Dory in Champagne butter sauce, olive mashed potatoes

Pavé de loup en croûte d'herbes
Crème de poivron rouge au thym, julienne de légumes croquants
Sea Bass with herb crust, red pepper and thyme cream sauce, vegetable julienne

Blanquette de la mer
St Jacques, palourdes, St Pierre, carottes, cébette, choux fleur, champignons dans une sauce crémeuse
Scallops, clams, John Dory, carrots, spring onion, cauliflower, mushrooms, in a creamy white sauce

Loup ou dorade grillé(e), sauce vierge
Tomates, cebettes, huile d'olive
Grilled sea bass or sea bream, sauce vierge with tomatoes, spring onion & black olives

Loup ou dorade en croûte de sel & sa sauce vierge
Cuisson en croûte de sel, servi avec sa sauce vierge
Salt-crusted sea bass or sea bream with virgin sauce

VIANDES/MEATS

Toutes nos viandes proviennent de la CE

Supplément copeaux de truffe / extra truffle shavings (5 grs)
Supplément sauce au poivre / extra pepper sauce

Carpaccio de bœuf et ses frites fraîches
Champignons de Paris, copeaux de parmesan, huile de noix
Beef carpaccio, walnut oil, parmesan cheese, Paris mushrooms, fresh French fries

Tartare de bœuf (VBF) et ses frites fraîches
Beef tartar served with fresh French fries

Tagliata de bœuf (230 grs)
Tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique
Beef Tagliata, sun-dried tomatoes, arugula, parmesan shavings, balsamic cream

Épaule d'agneau confite
Jus court aux herbes de Provence, pommes de terre grenaille et légumes sautés
Slow-cooked lamb shoulder short juice with Provencal herbs, baby potatoes, and sautéed vegetables

Filet de bœuf grillé et ses légumes poêlés (250 grs)
Grilled beef fillet and sautéed vegetables

Tous nos plats sont servis avec garniture.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à vos plats :

Although our dishes include sides, we offer a variety of additional side items to choose

GARNITURES/SIDES DISHES

Salade verte / Green salad

Salade mixte / Green salad, tomatoes and onions

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes

Purée de pommes de terre aux olives / Mashed potatoes with olive

Légumes / Vegetables

Frites fraîches / Fresh French-fries

Frites fraîches aux éclats de truffe / Fresh-cut Fries with truffle bits

Frites fraîches, truffe, Parmesan & persil / Hand-cut fries with truffle bits, Parmesan & parsley

Ravioles à la crème / Ravioles & cream sauce

ENFANTS/KIDS

Pâtes Napolitaine
Pasta with tomato sauce

Saucisses knack (2) – purée maison
Knack sausages (2) – homemade mashed potatoes

Nuggets de poulet – frites fraîches
Chicken nuggets – fresh French fries

Nuggets de poisson – frites fraîches
Fish and chips – fresh French fries

Steak haché frais – frites fraîches
Fresh beef mince – fresh French fries

Cheeseburger au steak haché frais – frites fraîches, ketchup mayonnaise
Cheeseburger with fresh beef mince, ketchup, mayonnaise – fresh French fries

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.

Nous pouvons vous en expliquer avec plaisir la composition aux allergiques

Some of our dishes may contain allergens.

We are happy to explain their composition to those with allergies

Le service est compris – Les tarifs sont nets et sont exprimés en € – Les chèques ne sont pas acceptés
Service included – Prices are net and shown in € – Cheques are not accepted