

LES INCONTOURNABLES
CLASSICS CLUB

Disponibles de 15h00 à 19h00
Available from 3PM till 7PM

CLUB SANDWICH VOLAILLE 27
CHICKEN

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ 30
SMOKED SALMON

CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN 25
VEGETARIAN

CROQUE MONSIEUR PASTRAMI 29

BELLE SALADE CÉSAR VOLAILLE 32
CHICKEN CAESAR SALAD

BELLE SALADE CÉSAR HOMARD 42
LOBSTER CAESAR SALAD

BELLE SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE 24
VEGETARIAN CAESAR SALAD

SALADE DELANO 19

BURGER DU BOUCHER 34
BUTCHER'S BURGER

FISH & CHIPS EN TEMPURA 22

GRATINÉ À L'OIGNON 19
FRENCH ONION SOUP

PENNE À LA PROVENÇALE 28
PROVENÇAL STYLE PENNE

CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI 90
AVEC BLINIS MAISON ET SES ACCOMPAGNEMENTS
KRISTAL CAVIAR FROM MAISON KAVIARI WITH HOMEMADE
BLINIS AND ITS ACCOMPANIMENTS

LOBSTER ROLL MINIATURE 52
SAUCE CARDINALE LÉGÈREMENT ÉPICÉE (EN 3 PIÈCES)
MINIATURE LOBSTER ROLL, LIGHTLY SPICED «SAUCE CARDINALE»

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 16
SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

LA POMME 16
«LA POMME»

LE MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT PRALINÉ 14
PRALINE CHOCOLATE MILLEFEUILLE

DESSERTS

LA NOISETTE DU PIÉMONT 16
PIEMONT'S HAZELNUT

LA FIGUE D'AUTOMNE 14
THE AUTUMN FIG

TERRE DE CACAO, ÉCLATS DE SARRASIN 14
COCOA SHORTBREAD, BUCKWHEAT SHARDS

DOUCEUR DE POIRE CONFITE,
CRÉMEUX D'AMANDE ET DENTELLE FEUILLETÉE 16
SWEET CANDIED PEAR, ALMOND CREAM AND PUFF LACE

LES ENTRÉES
STARTERS

CRUDO DE BAR 26
RADIS NOIR ET POMMES GRANNY EAU DE TOMATES FERMENTÉES
SEA BASS CRUDO, BLACK RADISH ET GRANNY APPLE, FERMENTED TOMATO WATER

CŒUR D'ARTICHAUT CAMUS 21
PURÉE AU VADOUVAN ET TARAMA FUMÉ
«CAMUS» ARTICHOKE HEART, MASHED ARTICHOKE WITH VADOUVAN AND SMOKED TARAMA

ŒUF PARFAIT 22
CUEILLETTE DE GIROLLES AU SAUTOIR, ÉMULSION DE NOISETTES TORRÉFIÉES
PERFECT EGG, SAUTEED GIROLLE MUSHROOMS AND ROASTED HAZELNUTS EMULSION

DUO DE CHOUX FLEURS 18
SABAYON AU BEURRE NOISETTE, RAISINS CONFITS AU VERJUS
CAULIFLOWER DUO, BROWN BUTTER «SABAYON», RAISINS CANDIED IN VERJUICE

LES POISSONS
FISH

LIEU JAUNE ÉTUVÉ AU THYM CITRON 32
SOUBISE D'OIGNON, NAVET FANE, ÉMULSION DE DAÏKON AUX BAIES ROSES
STEAMED POLLACK WITH LEMON THYME, ONION «SOUBISE», PINK BERRIES
AND DAÏKON EMULSION

BAR DE LIGNE DE NOS CÔTES 39
MARMELADE ACIDULÉE, RISONI À L'ENCRE DE SEICHE, FUMET DE POISSON
AUX ALGUES
SEA BASS FROM OUR COASTS, SOUR MARMELADE, SQUID INK RISONI, SEAWEED FISH STOCK

MAQUEREAU SAISI À LA FLAMME 24
POLENTA CRÉMEUSE AU JUS DE CRABE VERT, MILLET CROUSTILLANT
FLAME-SEARED MACKEREL, CREAMY POLENTA WITH GREEN CRAB JUICE, CRISPY MILLET

CABILLAUD 29
JEUNE BLETTE DU PAYS, BEURRE BLANC, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS CROUSTILLANT DE
VITELLOTTE
CODFISH, YOUNG CHARD FROM THE COUNTRYSIDE, «BEURRE-BLANC», SMOKED TROUT EGGS,
CRISPY VITELLOTTE

LES VIANDES
MEAT

FAUX FILET NORMAND 45
DÉCLINAISON DE BETTERAVE FUMÉE ET MIEL DE BRUYÈRE
RIBEYE FROM NORMANDY, SMOKED BEET DECLINAISON AND HEATHER HONEY

PIGEON ROYAL DU MANS 33
EMBEURRÉE DE CHOU PONTOISE, CONDIMENT ORANGE
ROYAL PIGEON FROM LE MANS, BUTTERED PONTOISE CABBAGE, ORANGE CONDIMENT

FILET DE CANETTE 30
PURÉE DE PANAIS À LA FÈVE DE TONKA, ET RADICCHIO TARDIF
DUCKLING FILLET, MASHED PARSNIP WITH TONKA BEAN AND LATE RADICCHIO

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE 30
VARIATION DE CAROTTES ANCIENNES, JUS CORSÉ A LA MOUTARDE DE DIJON
FARMHOUSE POULTRY SUPREME, OLD CARROTS VARIATION,
FULL-BODIED DIJON MUSTARD JUICE

PLATS À PARTAGER
SHARING DISHES

CÔTE DE BŒUF, (1,2 kg)
SAUCE AU POIVRE, GARNITURE AU CHOIX (POUR 2) 65/P
PRIME RIB, PEPPER SAUCE (FOR 2), CHOICE OF SIDE DISHES

SOLE MEUNIÈRE,
BEURRE NOISETTE, GARNITURE AU CHOIX (POUR 2) 60/P
SOLE MEUNIÈRE, BROWN BUTTER (FOR 2), CHOICE OF SIDE DISHES

PLATS VEGANS
VEGAN DISHES

CÈLERI FAÇON RISOTTO, TRUFFE 26
RISOTTO-STYLE CELERY, TRUFFLES

BELLE SALADE DELANO 19
DELANO'S SALAD

CHAMPAGNES & VINS
CHAMPAGNE & WINE
au verre - by the glass 14 cl
bouteille - bottle 75cl

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT 23/140
VEUVE CLICQUOT ROSÉ 28/160
RUINART BLANC DE BLANC 35/210

VIN ROUGE
RED WINE

2019 FRONSAC 16/55
2017 HAUT MÉDOC 18/75
2021 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 20/110
2023 CHINON 16/65
2021 BEAUNE DU CHÂTEAU 1^{ER} CRU 24/115

VIN BLANC
WHITE WINE

2024 SANCERRE SIGNATURE 16/85
2022 BEAUNE 1^{ER} CRU 30/140
2022 CHABLIS 18/65
2024 VIOGNIER DU CHÂTEAU 14/60

VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

2023 WHISPERING ANGEL 16/75
2023 MINUTY ROSÉ & OR 19/90

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON,
DANS LE RESPECT DES PRODUITS
ET DES SAISONS

ALL OUR DISHES ARE CRAFTED IN-HOUSE,
WITH UTMOST RESPECT FOR SEASONAL
INGREDIENTS

L'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health
and should be consumed consciously

Prix en euros, service inclus, nous acceptons les
règlements par carte bancaire (Visa, Mastercard,
Amex) ou en espèces, Chèques et tickets
restaurant ne sont pas acceptés
Net prices in euros, service included, we accept all
major credit cards (Visa, Mastercard and Amex)
or cash. We do not accept personal checks

Origine viandes et poissons : France and UE
Meat and fish origin: France and EU

