
A PARTAGER

Mini sardines à l'huile d'olive, croûtons <i>Baby sardines in olive oil, croutons</i>	12 €
Terrine de foie gras au Porto <i>Terrine of foie gras flavored with Port wine</i>	21 €
Tartare de bœuf en verrines <i>Beef Tartare</i>	12 €
Ventrèche de thon confite, crudités <i>Conserved belly of tuna, raw vegetables</i>	21 €
Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé maison <i>Homemade Scottish smoked salmon « label rouge »</i>	18 €
Planche de mini croque-monsieur <i>Mini toasted ham and cheese sandwiches</i>	12 €
Tartine d'avocat et mousse de chèvre <i>Avocado tartine, goat mousse</i>	12 €
Tartare de loup, jus de céleri et concombre <i>Sea bass tartare, cucumber and celery juice</i>	18 €
Caviar impérial 50gr <i>Imperial caviar</i>	120 €
6 Huitres de la Maison Mer Creuses de Bretagne N°2 <i>6 Oysters N°2 « Creuses de Bretagne »</i>	26 €
Planche de charcuteries basques Pierre Orteiza <i>Board of delicatessen "Pierre Orteiza"</i>	17 €
Planche de fromages affinés <i>Board of ripened cheeses</i>	19 €
Gambas croustillantes au panko <i>Grilled panko king-prawns</i>	18 €

DESSERTS

Cheesecake au citron de Menton <i>Lemon cheesecake</i>	11 €
Crème caramel <i>Caramel custard</i>	7 €
Finger mangue, noisette, et chocolat dulcey <i>Mango finger, hazelnut and dulcey chocolate</i>	12 €
Tiramisu	10 €
Eclair noix de pécan et caramel <i>Caramel éclair with pecan nuts</i>	10 €
Mont-Blanc mandarine <i>Tangerines Mont-Blanc</i>	10 €
Dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	11 €

Les desserts du Nolinski Paris ont été créés
par Yann Brys, MOF Pâtisserie
Nolinski Paris desserts were created by Yann Brys,
« Meilleur Ouvrier de France »

17h – 23h
5pm – 11pm

Toutes taxes et services inclus
All taxes and services included

La liste des allergènes est à votre disposition
The list of allergens is at your disposal