

A PARTAGER

Mini sardines à l'huile d'olive, croûtons <i>Baby sardines in olive oil, croutons</i>	12 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison sur blinis Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge » with blinis	18 €
Terrine de foie gras au Porto <i>Terrine of foie gras flavored with Port wine</i>	21 €
Mezze libanais (6 pièces) <i>Libanese mezze (6 pieces)</i>	21 €
Ventrèche de thon confite, crudités <i>Conserved belly of tuna, raw vegetables</i>	21 €
Planche de mini croque-monsieur <i>Mini toasted ham and cheese sandwiches</i>	16 €
Pizzetta à la truffe <i>Truffle flavored pizzetta</i>	18 €
Tartare de loup, jus de céleri et concombre € Sea bass tartare, cucumber and celery juice	18 €
Caviar impérial Petrossian 50gr <i>Imperial caviar</i>	120 €
Assortiment de fromages affinés Selection of ripened cheeses	19 €
Assortiment de charcuteries Pierre Oteiza Selection of delicatessen, « Pierre Oteiza »	17 €
Assortiment de charcuteries et de fromages affinés Selection of delicatessen « Pierre Oteiza » and ripened cheeses	19 €
Gambas croustillantes au panko <i>Grilled panko king-prawns</i>	18 €
Assortiment de dim sum (6 pièces) <i>Dim sum assortment (6 pieces)</i>	26 €

DESSERTS

Cheesecake cerise et griotte <i>Cherry and morello cheesecake</i>	11 €
Finger framboise et noix de coco <i>Rasberries and coconut finger</i>	12 €
Fraisier	11 €
Eclair chocolat Guanaja et noisettes caramélisées <i>Guanaja chocolate Caramelized hazelnuts</i>	10 €
Pavlova aux fruits rouges	11 €
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