

ENTRÉES

CAVIAR

Served with fried mini blinis, sour cream and chives.

Caviar 10 g 30 €

Smoked rainbow trout roe 30 g 20 €

LF

PAIN & BEURRE

Fresh sourdough bread, tapenade and brown butter

LF, AVAILABLE GF

4

OLIVES MARINÉES

Manzanilla olives marinated with sea salt

G, VEG

5

SOUPE À L'OIGNON

Onion soup gratinated with Gruyère cheese

LF, AVAILABLE GF

16

BISQUE DE HOMARD

Creamy lobster bisque with a lobster croquette

LF, GF

17

FOIE GRAS DE CANARD

Duck liver mousse, marinated cherries and brioche

LF

18

TARTARE DE BOEUF

Beef tenderloin tartare. Service au chariot

DF, AVAILABLE GF

20

ESCARGOTS À L'AIL

Escargots gratinated with Gruyère cheese, sautéed in fermented garlic butter, served with sourdough bread

LF, AVAILABLE GF

17

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Scallop carpaccio, lemon gel, verbena and cold-smoked salmon roe

LF

20

PORTOBELLO GRATINÉ

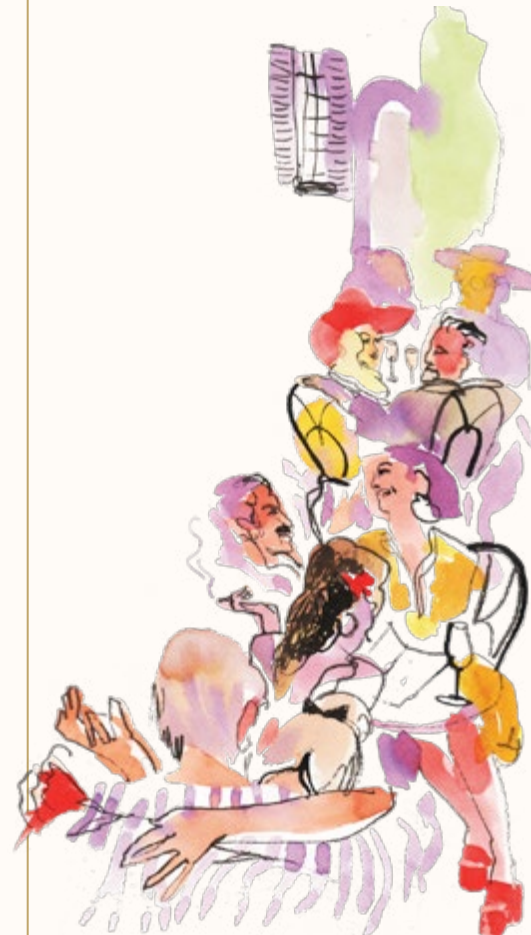
Gruyère-gratinated Portobello mushroom, sautéed in fermented garlic butter, served with sourdough bread

LF, AVAILABLE GF

15

DEUX

BRASSERIE



PLATS PRINCIPAUX

QUEUE DE HOMARD POÊLÉE

Lobster tail sautéed in vanilla butter, lobster croquette, saffron-scented fennel, citrus hollandaise and French fries

LF, GF

48

SOLE MEUNIÈRE

Dover sole sautéed in lemon-caper butter with roasted potatoes

LF, GF

48

TRUITE

Pan-fried trout, braised leek and spinach, roe beurre blanc and rösti potatoes

LF, GF

39

COEUR DE FILET

150 g or 200 g beef tenderloin, bacon-wrapped beans, Bordelaise sauce and roasted potatoes

LF, GF

40 / 45

STEAK FRITES

250 g entrecôte steak, Béarnaise sauce, French fries and truffle mayonnaise

LF, GF

38

CARRÉ D'AGNEAU

Herb-crusted rack of lamb, sautéed chestnuts and green beans, Bordelaise sauce and rösti potatoes

LF, GF

39

CANARD CONFIT

Duck leg confit, sautéed chestnuts and figs, Madeira-orange sauce and rösti potatoes

LF, GF

32

CORDON BLEU

Breaded chicken filled with Comté cheese and smoked ham, French fries and truffle mayonnaise

LF, GF

28

ESCALOPE D'AUBERGINE

Eggplant schnitzel, sautéed beans, French fries and truffle mayonnaise

LF, VEG

28

MENU DU JOUR

THREE COURSE MENU OF THE DAY

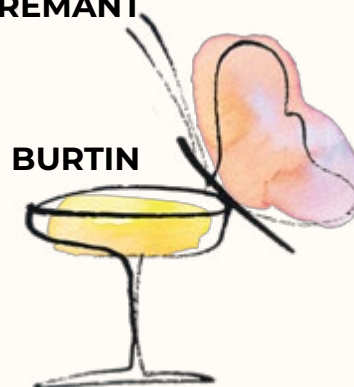


More information about the dishes and allergens is available from the staff.
Filtered sparkling and still water €2.50 per person.

APERITIF

CHÂTEAU DE FESLE CRÉMANT
DE LOIRE BRUT
13,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT
18 / 12cl



KIR ROYAL 14,50

DRY MARTINI 12

LILLET & TONIC 11,50

NEGRONI 12,50

ENTRÉES

CAVIAR

Tarjoillaan paistettujen pikkublinien,
smetanan ja ruohosipulin kanssa
Kaviaaria 10 g 30 €
Savustettua kirjolohenmätä 30 g 20 €
L

PAIN & BEURRE

Tuoretta leipää ja kirnuvoita

OLIVES MARINÉES

Merisuolalla marinoituja manzanilla oliiveja

SOUPE À L'OIGNON

Gruyère-juustolla gratinoitua sipulikeittoa

BISQUE DE HOMARD

Kermaista hummerikeittoa ja hummerikroketti

FOIE GRAS DE CANARD

Ankanmaksamoussea, marinoitua kirsikkaa ja briossia

TARTARE DE BOEUF

Tartar härän sisäfileestä. Service au chariot

ESCARGOTS À L'AIL

Gruyère juustolla gratinoituja fermentoidussa valkosipulivoissa
paistettuja etanoita ja hapanjuurileipää

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Kampasimpukkaa, sitruunageeliä, verbenaa ja kylmäsavustettua
lohenmätä

PORTOBELLO GRATINÉ

Gruyere juustolla gratinoitua fermentoidussa valkosipulivoissa
paistettua Portobelloa ja hapanjuurileipää

L, SAATAVILLA G

4

G, VEG

5

L, SAATAVILLA G

16

L, G

17

L

18

M, SAATAVILLA G

20

L, SAATAVILLA G

17

M, G

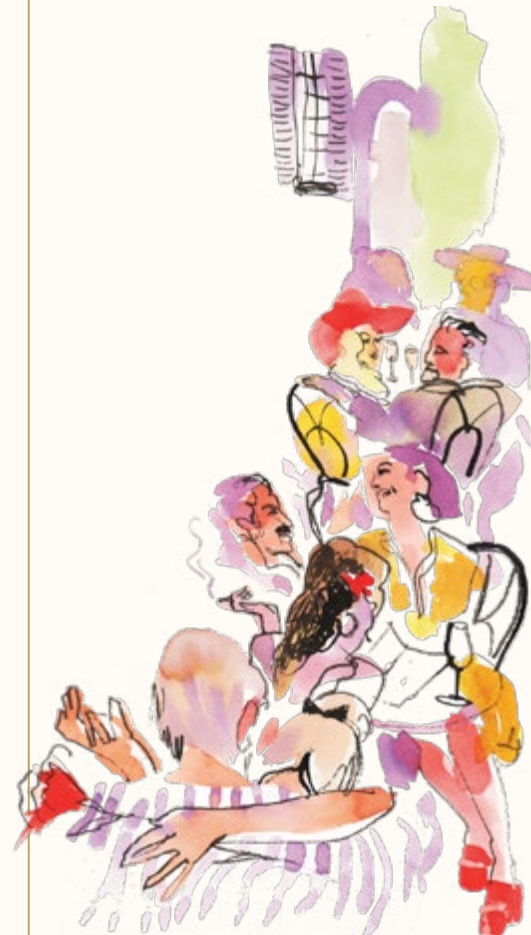
20

L, SAATAVILLA G

15

DEUX

BRASSERIE



PLATS PRINCIPAUX

QUEUE DE HOMARD POÊLÉE

L, G

48

Vaniljavoissa paistettu hummerinpyrstö, hummerikroketti,
sahramilla maustettua fenkolia, sitrushollandaisea ja ranskalaisia
perunoita

SOLE MEUNIÈRE

L, G

48

Sitruuna-kaprisvoissa paistettua merianturaa ja paistettua perunaa

TRUITE

L, G

39

Paistettua taimenta, haudutettua purjoo ja pinaattia,
mäti-voikastiketta ja röstiperunaa

COEUR DE FILET

L, G

40 / 45

Härän 150 g TAI 200 g sisäfilee, pekoni-papuja, bordelaiskastiketta
ja paahdettua perunaa

STEAK FRITES

L, G

38

250 g entrecôte pihvi, bearnaiskastiketta, ranskalaisia perunoita ja
tryffelimajoneesia

CARRÉ D'AGNEAU

L, G

39

Yrttikuoerutettua karitsan karettä, paistettua kastanjaa ja
neulapapuja, bordelaiskastiketta ja röstiperunaa

CANARD CONFIT

L, G

32

Ankankoipiconfit, paistettua kastanjaa ja viikunaa,
madeira-appelsiinikastiketta ja röstiperunaa

CORDON BLEU

L, G

28

Comtélla ja palvikinkulla täytettyä paneroitua kanaa,
ranskalaisia perunoita ja tryffelimajoneesia

ESCALOPE D'AUBERGINE

L, VEG

28

Munakoisoschnitzel, paistettuja papuja, ranskalaisia perunoita ja
tryffelimajoneesia

MENU DU JOUR

KOLMEN RUOKALAJIN PÄIVÄN MENU



Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä
allergeeneista saa henkilökunnalta.
Suodatettu kupla- ja kuplaton vesi 2,50 €/ henkilö.

APERITIF

CHÂTEAU DE FESLE CRÉMANT
DE LOIRE BRUT
13,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT
18 / 12cl

KIR ROYAL 14,50

DRY MARTINI 12

LILLET & TONIC 11,50

NEGRONI 12,50

