

A PARTAGER

PAIN À L'AIL ET AU BEAUFORT, PESTO GARLIC BEAUFORT CHEESE BREAD, PESTO	16
POMMES DE TERRE, CAVIAR CASPARIAN, CRÈME AUX HERBES CAVIAR, POTATOES, HERB CREAM	46
TAKU SANDO TRUFFÉ, PASTRAMI TRUFFLE TAKU SANDO, PASTRAMI	23
CULATELLO DE PARME, PICKLES DE LÉGUMES & BEURRE BORDIER PARMA CULATELLO, VEGETABLE PICKLES & BORDIER BUTTER	23
PROVOLETA ARGENTINE PISTACHO PROVOLETA ARGENTINA, PISTACHIOS	16
CASPARIAN CAVIAR 50G GOLDEN IMPERIAL 125G GOLDEN IMPERIAL 250G GOLDEN IMPERIAL 500G GOLDEN IMPERIAL	150 375 750 1500

ENTRÉES

TARTE FINE COMPOTÉE DE CHAMPIGNONS, SALADE DE MÂCHE THIN CRUST PASTRY WITH MUSHROOM COMPOTE, LAMB'S LETTUCE	24
TARTARE DE VEAU, CHIMICHURRI & AVOCADO VEAL TARTARE, CHIMICHURRI & AVOCADO	26
L'ULTIME SALADE VERTE THE ULTIMATE GREEN SALAD	19
CEVICHE DE SAINT-JACQUES, CLEMENTINES, LECHE DEL TIGRE SCALLOPS CEVICHE, CLEMENTINES, LECHE DE TIGRE	32
L'ŒUF DE POULE PARFAIT, NID DE POMMES DE TERRE, SOBRASSADA CHICKEN EGG, POTATOES, SOBRASADA	25
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CHÈVRE FRAIS ET COCKTAIL D'HERBES PUMPKIN SOUP, FRESH GOAT CHEESE & HERBS	23

Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix*
Food is served with a side order of your choice*

PLATS

OSSO BUCCO DE VEAU, TAGLIATELLES FRAÎCHES VEAL OSSO BUCCO, FRESH TAGLIATELLES	31
FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE* BEEF TENDERLOIN, PEPPER SAUCE*	42
L'INDIE MOUNTAIN TARTIFLETTE, SALADE VERTE THE INDIE MOUNTAIN TARTIFLETTE, GREEN SALAD	31
SOUPE FEUILLETÉE AUX MORILLES MOREL MUSHROOM SOUP WITH PUFF PASTRY	28
CUISSES DE POULET CONFITES, JUS DE POULE* CONFIT CHICKEN LEGS, POULTRY JUS*	31
SOLE MEUNIÈRE* SOLE MEUNIÈRE*	68
BAR SAUVAGE EN ÉCAILLE SOUFFLÉES, PALOURDES ET BEURRE BLANC* BASS FISH IN SCALES, CLAMS AND WHITER BUTTER*	43
MAFALDINES GORGONZOLA (À LA LOUCHE), PERSIL FRIT (EXTRA TRUFFE +15) MAFALDINES GORGONZOLA (SERVED WITH A LADLE), PARSLEY FRIES (EXTRA TRUFFLE +15)	29
SPAGHETTIS BOULETTES SPAGHETTI & MEATBALLS	26

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES DE PATATES DOUCES TRUFFÉES, PARMIGIANO REGGIANO (EXTRA +5) TRUFFLED SWEET POTATO FRIES, PARMIGIANO REGGIANO (EXTRA +5)	15
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE LA FORÊT, POLENTA CRÉMEUSE PAN-FRIED FOREST MUSHROOMS, CREAMY POLENTA	13
SUCRINE À CROQUER CRUNCHY SUCRINE SALAD	8
FINE PURÉE DE POMME DE TERRE (EXTRA TRUFFE +10) FINELY MASHED POTATOES (EXTRA TRUFFLE +10)	8

DESSERTS

PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER, CAMEL ET GLACE VANILLE FRENCH TOAST WITH ORANGE BLOSSOM, CAMEL & VANILLA ICE CREAM	15
ROCHEBRUNE GIVRÉE (CRÈME CITRON, GRANITÉ ACIDULÉ, VODKA, SORBET CITRON) FROSTED ROCHEBRUNE (LEMON CREAM, TANGY VODKA GRANITA, LEMON SORBET)	18
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, PIMENT ET FLEUR DE SEL DARK CHOCOLATE MOUSSE, CHILI PEPPER & FLEUR DE SEL	12
PANA COTTA INFUSÉE AU ROMARIN, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES ROSEMARY INFUSED PANNA COTTA, RED FRUITS COMPOTE	12
LE VRAI BANANA SPLIT THE REAL BANANA SPLIT	15
CHURROS & TOPPINGS (DULCE DE LECHE, CRÈME FOUETTÉE, CRÈME DE MARRON ET PÂTE À TARTINER MAISON AUX NOISETTES) CHURROS & TOPPINGS (DULCE DE LECHE, WHIPPED CREAM, CHESTNUT CREAM, HOMEMADE HAZELNUT SPREAD)	17

INDE MOUNTAIN

SOCIAL FOOD CLUB
WINTER 2021-22
CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF

Jiego Alary