

A PARTAGER

GARLIC BREAD & PESTO (V) GARLIC BREAD, PESTO (V)	18
STRACCIATELLA, POUTARGUE RAPÉE STRACCIATELLA, GRATED POUTARGUE	23
TRIO DE PETITS PAINS BRIOCHÉS AU HOMARD MINI LOBSTER ROLLS X3	32
FINES TRANCHES DE GOUDA FERMIER TRUFFÉ (V) THINLY SLICED TRUFFLE GOUDA FROM THE FARM (V)	19
TAKU SANDO TRUFFÉ PASTRAMI TRUFFLE PASTRAMI TAKU SANDO	25
POMMES DE TERRE, CAVIAR CRÈME AUX HERBES POTATOES, CAVIAR, HERBED CREAM	46
CASPARIAN CAVIAR GOLDEN IMPERIAL	
50G GOLDEN IMPERIAL	150
125G GOLDEN IMPERIAL	375
250G GOLDEN IMPERIAL	750
500G GOLDEN IMPERIAL	1500

ENTRÉES

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS (V) WILD MUSHROOM TART (V)	26
L'ŒUF DE POULE PARFAIT, NID DE POMME DE TERRE ET SOBRASSADA PERFECT EGG, POTATO AND SOBRASSADA NEST	25
PROVOLETA FONDUE & PISTACHIOS (V) MELTED PROVOLETA, PISTACHIO (V)	19
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	27
L'ULTIME SALADE VERTE SAUCE PISTOU (V) ULTIMATE GREEN SALAD, PESTO DRESSING (V)	23
CEVICHE DE SAINT-JACQUES, AGRUMES ET LECHE DE TIGRE SCALLOP CEVICHE, CITRUS, LECHE DE TIGRE	32

Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix* - Polenta crémeuse et chou braisé +7€
Food is served with a side order of your choice* - only creamy polenta & stuffed cabbage +7€

PLATS

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES, POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS FORESTIERS* À PARTAGER(2 PERS) HERB-CRUSTED RACK OF LAMB, POTATOES, WILD MUSHROOMS TO SHARE (2 PEOPLE)	130
TURBOT ENTIER RÔTI AU THYM, CITRON ET CRÈME DE VIN JAUNE* À PARTAGER(2 PERS) WHOLE-ROASTED TURBOT, LEMON THYME, VIN JAUNE CREAM TO SHARE (2 PEOPLE)	135
OSSO BUCCO DE VEAU À LA COCOTTE, TAGLIATELLES FRAICHES VEAL OSSO BUCCO, FRESH TAGLIATELLE	34
MAFALDINES AU GORGONZOLA (À LA LOUCHE) ET PERSIL FRIT (V) CREAMY GORGONZOLA MAFALDINE AND FRIED PARSLEY (V)	31
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES* CHICKEN SUPREME, MOREL CREAM	35
LES GNOCCHI TARTIFLETTE D'INDIE MOUNTAIN, ROMAINE CROQUANTE AUX NOISETTES INDIE MOUNTAIN GNOCCHI TARTIFLETTE, CRUNCHY ROMAN SALAD WITH HAZELNUTS	33
FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE* BEEF FILET, SAUCÉ AU POIVRE	52
SPICY VODKA RIGATONI (V) SPICY VODKA RIGATONI (V)	33
CABILLAUD CONFIT, BEURRE BLANC À L'ÉCHALOTTE ET PALOURDES* PERFECT COOKED COD, SHALLOT BEURRE BLANC AND CLAMS	36
POLENTA CRÉMEUSE, POËLÉE DE CHAMPIGNONS DE LA FORÊT (V) CREAMY POLENTA, SAUTEED WILD MUSHROOMS (V)	12
Frites allumettes, mayonnaise persillée (V) MATCHSTICK FRITES, HERB MAYO (V)	8
CRISPY PUMPKIN AND BACON RISOTTO CRISPY PUMPKIN AND BACON RISOTTO	11
ROMAINE CROQUANTE AUX NOISETTES (V) CRUNCHY ROMAN SALAD WITH HAZELNUTS (V)	9
CHOU BRAISÉ EN COCOTTE ET PETITS LÉGUMES (V) STUFFED CANNAGE, CUBED VEGETABLES (V)	13

ACCOMPAGNEMENTS**DESSERTS**

PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER, CARAMEL ET GLACE VANILLE ORANGE-FLOWER WATER PAIN PERDU, CARAMEL, VANILLA ICE CREAM	15
LE BANANA SPLIT BANANA SPLIT	15
LA TARTE AUX MYRTILLES BLUEBERRY TART	15
CHURROS ET TOPPINGS (CRÈME FOUETTÉE, PÂTE À TARTINER MAISON ET CRÈME DE MARRON) CHURROS AND TOPPINGS (WHIPPED CREAM, HOUSE-MADE CHOCOLATE HAZELNUT SPREAD, CHESTNUT SPREAD)	21
ILE FLOTTANTE ANANAS ET PASSION PINEAPPLE & PASSIONFRUIT ILE FLOTTANTE	15
LES PROFITEROLES CHOCOLAT- PRALINÉ À PARTAGER (2 PERSONNES) CHOCOLATE PRALINE PROFITEROLES TO SHARE (2 PEOPLE)	26

INDE MOUNTAIN

SOCIAL FOOD CLUB
WINTER 2022-23
CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF

Jiego Alary