



la Truffe

PAR
PETROSSIAN

- SPÉCIALITÉS - SPECIALITIES

LE DUO DE TARAMA *tarama nature et tarama à la truffe noire, pain au levain toasté*
BLACK TRUFFLE AND PLAIN TARAMAS *toasted sourdough bread*

15 €

LA TARTINE SIGNATURE *pain de campagne, beurre demi-sel et copeaux de truffe fraîche de saison*
OUR SIGNATURE TOAST *sourdough bread, butter and fresh seasonal truffle shavings*

15 €

LA BURRATA À LA TRUFFE
TRUFFLE BURRATA

15 €

LES OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE
TRUFFLE SCRAMBLED EGGS *with seasonal truffle shavings*

17 €

LA COUPE DU TSAR® À LA TRUFFE *cœur de saumon fumé à la truffe noire, pain au levain toasté*
BLACK TRUFFLE TSAR-CUT® *Smoked salmon loin, toasted sourdough bread*

22 €

LES FEUILLETÉS À LA TRUFFE *pomme de terre, champignons et truffe noire / fromage et truffe noire*
TRUFFLE FLAKY PASTRIES *potato, mushrooms and black truffle / cheese and black truffle*

15 €

LE RISOTTO À LA TRUFFE *crème à la truffe, cèpes et copeaux de truffe fraîche de saison*
TRUFFLE RISOTTO *porcini mushroom, truffled cream and fresh seasonal truffle shavings*

19 €

LES RIGATONI À LA TRUFFE *crème au parmesan et copeaux de truffe fraîche de saison*
TRUFFLE RIGATONI PASTA *parmesan cheese cream and fresh seasonal truffle shavings*

19 €

LE CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE *pain de mie toasté, jambon blanc à la truffe, brillat-savarin et copeaux de truffe fraîche de saison*

TRUFFLE « CROQUE MONSIEUR » *toasted soft bread, prime truffle cooked ham, brillat-savarin cheese and fresh seasonal truffle shavings*

19 €

L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE *crème à la truffe et copeaux de truffe fraîche de saison*
TRUFFLE MASHED POTATOES *truffled cream and fresh seasonal truffle shavings*

17 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

LA LISTE DES NOMS USUELS DES TRUFFES UTILISÉES DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

PRIX NETS EN EURO - SERVICE COMPRIS



LES DIM SUM À LA TRUFFE raviolis vapeur à l'edamame
et truffe noire / mozzarella et truffe noire (4 pièces)

TRUFFLE STEAM DUMPLING edamame
and black truffle / mozzarella cheese and black truffle (4 pieces)

19 €

LE FOIE GRAS D'OIE TRUFFÉ pain au levain toasté, confiture de figes
TRUFFLE GOOSE FOIE GRAS toasted sourdough bread and fig jam

25 €

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES ET CHARCUTERIES À LA TRUFFE
TRUFFLE SEASONAL CHEESE AND CHARCUTERIES BOARD

25 €

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE SAISON À LA TRUFFE
TRUFFLE SEASONAL CHEESE BOARD

17 €

LE TARTARE DE BŒUF AUX CÈPES ET NOISETTES TORRÉFIÉES
écrasé de pommes de terre et jus à la truffe

BEEF TARTARE WITH PORCINI MUSHROOM AND ROASTED HAZELNUTS
mashed potatoes, truffled sauce

25 €

- DESSERTS - DESSERTS

LE GÂTEAU AU FROMAGE BLANC À LA TRUFFE
TRUFFLED CHEESE CAKE

9 €

LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES
PASTRY SELECTION

7 €

- FORMULE MIDI 25 € - LUNCH SPECIAL

PLAT + MIGNARDISE + CAFÉ
(RISOTTO OU RIGATONI OU ŒUFS BROUILLÉS)
MAIN COURSE + PETIT FOUR + COFFEE
(RISOTTO OR RIGATONI OR SCRAMBLED EGGS)



BOISSONS DRINKS

THÉ TEA	6 €	EAU GAZEUSE SPARKLING WATER	6 €
CAFÉ COFFEE	4 €	BOUILLON LE ROBUSTE (BIO) (radis noir, shiitake, macis, oignon, frêne, laurier, poivre)	
DÉCA DÉCAFFEINATED	4 €	VEGETABLE BROTH (BIO)	6 €
DOUBLE CAFÉ DOUBLE ESPRESSO	8 €	COCA COLA OU COCA ZERO COKE OR COKE ZERO	6 €
NOISETTE COFFEE WITH MILK	5 €	HEINEKEN HEINEKEN BEER	6 €
		EAU PLATE STILL WATER	6 €

CHAMPAGNE & VINS CHAMPAGNE & WINES

CHAMPAGNE GOSSET, BRUT GRANDE RÉSERVE COUPE - GLASS	16 €
BOTTLE - BOTTLE	72 €
IGP PAYS D'OC LE VIOGNIER BIO, DOMAINE DES HOMS 2018 VERRE - GLASS	7.50 €
BOTTLE - BOTTLE	37.50 €
AOC BOURGOGNE, CHARDONNAY, MAISON LOUIS LATOUR 2018 VERRE - GLASS	8 €
BOTTLE - BOTTLE	39 €
AOC BOURGOGNE, PINOT NOIR, MAISON LOUIS LATOUR 2015 VERRE - GLASS	8 €
BOTTLE - BOTTLE	39 €
GRAND VIN DE BORDEAUX CHÂTEAU MARTET, « LES HAUTS DE MARTET » 2015 VERRE - GLASS	9 €
BOTTLE - BOTTLE	42 €

