



# 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 figues  
*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 €

