



Antipasti

STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 12 <i>Stracciatella cheese, basil oil</i>
JAMBON DE PARME 22 MOIS 21 <i>22 months aged Parma ham</i>
BURRATA 250G, TOMATES, BASILIC 26 AVEC UNE RAPÉE DE TRUFFE NOIRE 46 <i>Burrata cheese, candied tomatoes, basil</i>
CRÈME D'ARTICHAUTS TIÈDE, NOISETTES, FOCACCIA TOASTÉE 17 AVEC UNE RAPÉE DE TRUFFE NOIRE 37 <i>Warm artichoke cream, hazelnuts, toasted focaccia</i>
CULATELLO DI ZIBELLO 32 <i>Zibello culatello</i>
PARMIGIANO, VINAIGRE BALSAMIQUE 14 <i>Parmesan cheese, balsamic vinegar</i>
VITELLO TONNATO 26 <i>Vitello tonnato</i>
MORTADELLE À LA TRUFFE 20 <i>Truffled mortadella</i>
BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN 26 <i>Bresaola, arugula, parmesan cheese</i>
ARANCINI À LA TRUFFE 23 <i>Truffled arancini</i>
AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 26 <i>Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce</i>

Huîtres & Caviars

HUÎTRES PERLES NOIRES N°4 (LES 6) <i>Black pearl oysters N°4 (for 6)</i> 30
CAVIAR OSCIÈTRE <i>Maison Revka</i> 30GR: 150 50GR: 250
CAVIAR BELUGA <i>Maison Revka</i> 30GR: 380 50GR: 650
<i>Crudo</i>
LOUP DE MER, STRACCIATELLA 32 <i>Sea bass, stracciatella cheese, basil oil</i>
TARTARE DE GAMBERO ROSSO, AVOCAT 48 <i>Gambero Rosso tartar, avocado</i>
LANGOUSTINES, BASILIC, HUILE D'OLIVE 43 <i>Norway lobster, basil, olive oil</i>
BŒUF, SAUCE CIPRIANI 26 <i>Beef, capers, parmesan cheese, cipriani sauce</i>
POULPE, HUILE DE BERGAMOTTE, PIMENT DOUX (POUR 2) 48 <i>Octopus, bergamot oil, mild pepper (for 2)</i>
SAUMON, HUILE D'OLIVE CITRON, AGRUMES 26 <i>Salmon, lemon olive oil, citrus</i>

Insalata

TRESSE DE MOZZARELLA 500G, TOMATES COLORÉES, BASILIC (POUR 2) 49 <i>Mozzarella, tomatoes (for 2)</i>
HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS, PECORINO, PISTACHES 26 <i>Green beans, mushrooms, pecorino, Sicilian pistachio</i>
ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN 24 MOIS 24 <i>Purple artichoke, 24 months aged parmesan cheese</i>
SALADE RIVIERA, HARICOTS VERTS, VENTRÈCHE DE THON, ROMAINE (POUR 2) 48 <i>Riviera salad, green beans, tuna belly, romaine lettuce (for 2)</i>

Pizze

MARGHERITA 23 <i>Tomato sauce, stracciatella, basil</i>
JAMBON DE PARME 22 MOIS, GORGONZOLA, ROQUETTE 29 <i>22 months aged Parma ham, gorgonzola, arugula</i>
TARTUFO 51 <i>Cream, seasonal truffle</i>

Pasta & Risotto

RIGATONI AL POMODORO 24 <i>Tomato sauce, basil</i>
LINGUINE ALLE VONGOLE 39 POUR 2 / For 2 75 <i>Clams, white wine, parsley, garlic</i>
SPAGHETTINI, ARAIGNÉE DE MER, BISQUE 55 <i>Spider crab, bisque</i>
PACCHERI, HOMARD, CALAMARS 52 <i>Lobster, calamari</i>
TROFIE, PESTO DE BASILIC, STRACCIATELLA 26 <i>Basil pesto, stracciatella</i>
CANNELLONI GRATINÉ ALL ARRABBIATA 29 <i>Tomato sauce, pepper, garlic, basil</i>
SPAGHETTINI À LA TRUFFE NOIRE 51 <i>Black truffle cream</i>
RAVIOLI, THYM, CITRON 31 <i>Ricotta, lemon, thyme</i>
CONCHIGLIONI AL RAGÙ 38 <i>Pork and beef ragu</i>
RISOTTO AUX CÈPES 32 <i>Ceps mushrooms risotto</i>
SPAGHETTI, LANGOUSTE (À PARTAGER) 42/100GR <i>Spiny lobster (to share)</i>

Pesci

THON MI-CUIT, TOMATES, PESTO, CÂPRES, OLIVES 39 <i>Semi cooked tuna, tomatoes, pesto, capers, olives</i>
LANGOUSTINES RÔTIÉS, VIERGE RELEVÉE 85 <i>Roasted Norway lobster, spicy virgin sauce</i>
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, CAPONATA, 'NDUJA, GNOCCHIS 48 <i>Grilled octopus, aioli, ratatouille, 'nduja, gnocchis</i>
SOLE ENTIÈRE ALLA PUTTANESCA 72 <i>Dover sole, black olives, anchovies, olive oil</i>
LANGOUSTE GRILLÉE, (POUR 2) 42/100GR <i>Spiny lobster for 2</i>
PESCA DEL GIORNO (POUR 2) 15/100GR <i>(Catch of the day for 2)</i>

Carni

COQUELET, GNOCCHI, SAUGE 38 <i>Baby chicken, gnocchi, sage</i>
CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE 51 <i>Milanese veal chop</i>
TAGLIATA DE BŒUF ANGUS, SALSA VERDE, CÈPES 55 <i>Beef tagliata, salsa verde, ceps mushrooms</i>
VEAU CONFIT, POLENTA CRÉMEUSE 41 <i>Ossobuco, creamy polenta</i>
CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (POUR 2) 160 <i>Simmental prime beef for 2</i>
ÉPAULE D'AGNEAU (POUR 2) 160 <i>Preserved lamb shoulder (for 2)</i>
<i>Piccoli</i>
LINGUINE ALFREDO 15 <i>Alfredo pasta</i>
CAPONATA 15 <i>Italian ratatouille</i>
SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 10 <i>Arugula, parmesan cheese</i>
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 10 <i>Crushed potatoes, fresh herbs</i>
POLENTA CRÉMEUSE 10 <i>Creamy polenta</i>

LES TABLES PARIS SOCIETY

Mun - Maison Revka - Beau CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Dar Mima - Apicius, Louie
Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Bonnie - Mondaine - Laurent - Maxim's - Baronne
Prix nets en euros TTC. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



Dolci

- PANNA COTTA, AGRUMES, BASILIC 14
Panna cotta, citrus, basil
- MARITONZO À LA CRÈME FOUETTÉE VANILLE, PISTACHE 16
Brioche filled with vanilla cream, pistachio
- GELATO CHOCO-NOISETTE 16
Chocolate and hazelnut ice-cream
- ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 18
Exotic fruits plate
- GAUFRE ALLA NOCCIOLATA 25
Nocciolata waffle
- CRÈME BRÛLÉE, PANE DI GENOVA, MÛRES, MYRTILLES 15
Pistachio genova bread, crème brûlée, blackberries, blueberries
- GIGI BUENO, CHOCOLAT GIANDUJA, NOISETTES 18
Gigi bueno, Gianduja chocolate, nuts
- CROSTATA CITRON MERINGUÉE 16
Meringue lemon tart
- CAFFÈ GOURMAND 14
Espresso, napolitain, hazelnut gelato
- AFFOGATO 12
Affogato

À partager

- TIRAMISÙ 35
Coffee, mascarpone cream
- MERINGUE À L'ITALIENNE, PASSION, CARAMEL, VANILLE 72
Italian meringue, passion fruits, caramel, vanilla
- FRUITS GIVRÉS
Frozen fruits

*Citron: 15, Mangue: 45, Fruit de la passion: 18,
Noix de coco: 45, Cacao: 59, Ananas: 44*

Selezione Piccoli 96 - Selezione Grande 210