

## Nos suggestions du Chef – Our Chef's specials

L'entrée du jour 37€  
*Today's Chef's special starter*

Le plat du jour 60€  
*Today's Chef's special main course*

## Nos huîtres – Our oysters

Servies par 6, pain de seigle, beurre aux algues et vinaigre de vin à l'échalote en accompagnement  
*Served by 6, rye bread, hand-churned Breton butter, and red-wine vinegar with chopped shallots*

Les Papillons Gillardeau N°5  
45€

Les Spéciales Gillardeau N°2  
70€

## Nos caviars – Servis avec blinis et condiments

*Our caviar – Served with blinis and condiments*

Caviar Baeri Baïka Royal, 30 gr 300€  
Caviar Alverta Tsar Impérial, 30 gr 350€  
Caviar Ossetra Tsar Imperial, 30 gr 400€

## Nos entrées créations – Our appetizer creations

Tomates de saison, oignon nouveau, tapenade d'olive, pistou de basilic  
croûtons à l'encre de seiche 35€  
*Seasonal tomatoes, spring onions, olive tapenade, basil pesto and squid ink croutons*

Accompagné de burrata crémeuse 44€  
*With creamy burrata*

Vitello tonnato au vieux parmesan, tomates confites, roquette et pignons de pin 44€  
*Vitello tonnato with matured Reggiano Parmesan cheese, preserved tomatoes and arugula with pine nuts*

Traditionnel foie gras de canard mi-cuit, pulpe de pomme au vieux vinaigre 48€  
*Traditional lightly cooked duck foie gras and apple pulp with apple Xeres*

Saumon fumé, rémoulade de céleri et crème au raifort 38€  
*Smoked salmon, celery remoulade and horseradish cream*

Melon de saison et jambon ibérique 45€  
*Seasonal melon and Iberian ham*

Demi-homard bleu rôti, quinoa aux agrumes, avocat et huile de coriandre 68€  
*Roasted half blue lobster, quinoa with citrus, avocado and coriander oil*

## Nos salades créations – Our salad creations

La Salade « Farmacy » / The "Farmacy" salad (Gluten free, Vegan, Nut free) 49€  
*Mélange de salades, avocat, herbes et baies de Goji, graines de lin, tournesol, sésame, craquelins de zatar et vinaigrette de betterave et cidre*  
*Mixed green leaves, avocado, fresh herbs, goji berries, hemp seeds & activated seeds served with zatar crackers and a beetroot dressing*

Salade Vendôme, vinaigrette moutardée 56€  
Servie avec vinaigrette truffée 65€  
*Foie gras de canard en terrine, artichauts, haricots verts, frisée*  
*Duck foie gras terrine, artichokes, green beans, curly lettuce*

Salade niçoise à la ventrèche de thon confite, anchois marinés et vinaigrette balsamique 45€  
*Niçoise salad with tuna belly, marinated anchovies and balsamic vinaigrette*

Cœur de laitue, huile d'olive et citron 25€  
*Heart of lettuce, olive oil and lemon dressing*

## Notre plat à partager - To share

Sole meunière entière de Bretagne*, entre 800g et 1kg <i>Britain Dover sole « meunière », between 800g and 1kg for 2 persons*</i>	195€
<i>Temps d'attente estimé selon cuisson nacré 40 min, à point 50 min, bien cuit 1h Estimated timing according to cooking times – soft 40 min, medium 50 min, well done 1h</i>	

## Nos poissons - Our fishes

Rouget à l'unilatérale, mini ratatouille, sauce vierge au thym citron <i>Roasted red mullet, ratatouille, virgin sauce with thyme</i>	72€
Dos de bar sauvage grillé, fenouil, pomme mousseline aux algues et jus de bouillabaisse safrané <i>Grilled wild seabass, fennel, mashed potatoes with seaweed and saffron bouillabaisse jus</i>	78€
Linguini aux champignons de Paris façon carbonara <i>Button mushrooms linguini carbonara style</i>	46€
Accompagné de gambas grillées <i>With grilled prawns</i>	82€
Filets de sole grillés*, meunière ou vapeur – sauce beurre blanc ou sauce hollandaise <i>Grilled, meunière or steamed fillets of Dover sole*, with white butter or hollandaise sauce</i>	95€
Homard bleu rôti, quinoa aux agrumes, avocat et huile de coriandre <i>Roasted blue lobster, quinoa with citrus, avocado and coriander oil</i>	130€

## Nos viandes et volaille - Our meats and poultry

Suprême de volaille jaune rôti au curry, courgette, condiment ricotta au basilic, risotto verde et jus de volaille <i>Roasted chicken breast with curry, zucchini, ricotta and basil condiment, risotto verde and poultry jus</i>	65€
Côtes d'agneau grillées, polenta crémeuse, olive noire, tomate de saison et jus d'agneau <i>Grilled lamb cutlet with creamy polenta, black olives, seasonal tomato and lamb juice</i>	69€
Filet de bœuf grillé ou poêlé* Sauce béarnaise, sauce au poivre ou jus de bœuf <i>Beef tenderloin*, grilled or pan-seared - sauce: Béarnaise, pepper sauce or beef jus</i>	85€

## Nos classiques - Our classics

Club sandwich traditionnel avec ou sans bacon, cœur de laitue <i>Traditional club sandwich with or without bacon, served with heart of lettuce</i>	48€
Club sandwich Ritz au homard <i>Ritz lobster club sandwich</i>	95€
Ritz burgers au beaufort, pommes frites et cœur de laitue <i>Ritz burgers, Beaufort cheese, French fries and heart of lettuce</i>	45€
Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites et cœur de laitue <i>Hand-chopped steak tartare, French fries and heart of lettuce</i>	48€
Fine escalope de veau viennoise, pommes de terre grenailles, cœur de laitue et sauce tartare <i>Thin viennoise veal cutlet, roasted potatoes, heart of lettuce and tartare sauce</i>	65€
Salade César à la volaille grillée, anchois <i>Caesar salad with grilled chicken and anchovies</i>	48€
Salade César aux gambas grillées, anchois <i>Caesar salad with grilled prawns and anchovies</i>	76€

\*2 accompagnements de votre choix

*Pommes purée, cocotte de légumes, riz blanc basmati, pommes frites, pommes grenailles rôties, fricassée de champignons, épinards au beurre*

\*2 Side dishes of your choice

*Mashed potatoes, baked vegetables, basmati rice, French fries, roasted potatoes, mushrooms fricassee, spinach*