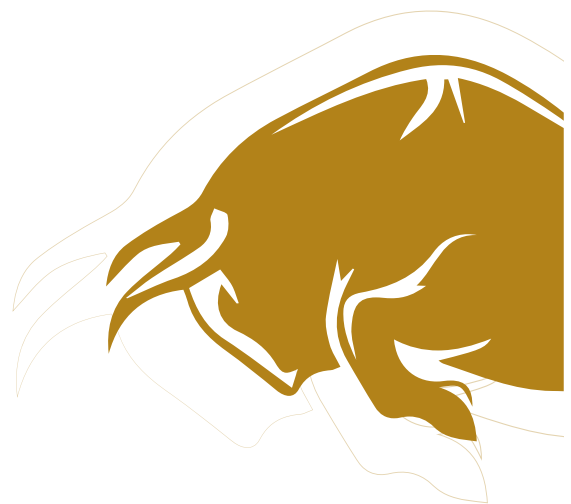




CARTE DU RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 35 €
STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45 €
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

SOUPE À L'OIGNONS GRATINÉE À L'EMMENTAL FRANÇAIS

ONION SOUP GRATINATED WITH FRENCH EMMENTAL

OU / OR

CEUF PARFAIT AU FOIE GRAS DE CANARD, CHIPS DE CHORIZO

PERFECT EGG WITH DUCK FOIE GRAS, CHORIZO CHIPS

OU / OR

GREEN GRAVLAX DE SAUMON, PICKLES DE POIVRONS ET SON CITRON CAVIAR

GREEN SALMON GRAVLAX, PICKLED PEPPER AND LEMON CAVIAR

Supplément de 5 € / Additional charge 5 €



TARTARE DE BŒUF AU GUERIDON COMME VOUS L'AIHEZ ET SES FRITES MAISON ~ 180g

BEEF TARTARE AT THE GUERIDON AS YOU LIKE IT AND ITS HOMEMADE FRENCH FRIES

OU / OR

DALI BACON BURGER, CHIPS DE PATATES DOUCES ET SES FRITES MAISON ~ 180g

BACON BURGER, SWEET POTATO CHIPS AND HOMEMADE FRENCH FRIES

OU / OR

FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉ, DUO BOULGOUR ET QUINOA, COMPOTE DE FENOUIL ET SA SAUCE BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE

GRILLED ROYAL BREAM FILLET, BULGUR AND QUINOA DUO, FENNEL COMPOTE AND CHAMPAGNE

BEURRE BLANC SAUCE

Supplément de 5 € / Additional charge 5 €



L'ASSIETTE DE FROMAGES

CHEESE PLATE

Supplément de 10€ / Additional charge 10€



CRÈME BRULÉE À LA FLEUR D'ORANGER, FLAMBÉE AU COINTREAU

"CAMELISÉE À LA MINUTE"

CRÈME BRULÉE WITH ORANGE BLOSSOM, FLAMBÉE WITH COINTREAU "CAMELISED BY THE MINUTE"

OU / OR

PAIN PERDU MAISON, CAMEL AU BEURRE SALÉE ET SA GLACE À LA VANILLE

HOMEMADE FRENCH BREAD, SALTED BUTTER CAMEL AND VANILLA ICE CREAM

OU / OR

ÉMULSION CHOCOLAT & COOKIES

CHOCOLATE & COOKIES EMULSION



MENU AFFAIRE

Disponible uniquement le midi
Available only at lunchtime

- 25 € -

TARTARE DE BŒUF AU GUERIDON COMME VOUS L' AIMEZ ET SES FRITES MAISON^{80g}
BEEF TARTARE AT THE GUERIDON AS YOU LIKE IT AND ITS HOMEMADE FRENCH FRIES

OU / OR

DALI BACON BURGER, CHIPS DE PATATES DOUCES ET SES FRITES MAISON ~ 180g
BACON BURGER, SWEET POTATO CHIPS AND HOMEMADE FRENCH FRIES

UNE BOISSON INCLUSE / ONE DRINK INCLUDED

Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier, Orangina, Limonade, Evian 50cl ou Heineken Pression 25cl
Coca-Cola, Coca Zero, Perrier, Orangina, Lemonade, or Draft Heineken 25cl

MENU ENFANT

Disponible jusqu' à 12 ans
Available up to 12 years old

- 19 € -

CHEESEBURGER AVEC SES FRITES MAISON
CHEESEBURGER WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

OU / OR

LINGUINE A LA SAUCE TOMATE DU CHEF
CHEF'S PASTA WITH TOMATO SAUCE



MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE

OU / OR

GLACE VANILLE

VANILLA ICE CREAM



MENU SIGNATURE

90 €

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ, COPEAUX DE PARMESAN, POIVRONS GOUTTES ET SA SAUCE TRUFFÉE

SMOKED BEEF CARPACCIO, PARMESAN SHAVES, DROP PEPPER AND TRUFFLE SAUCE

OU / OR

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, BRIOCHE TOASTÉE, PERLES DE MANGUE ET SON CHUTNEY DU MOMENT

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, TOASTED BRIOCHE, MANGO PEARLS AND THEIR CHUTNEY OF THE MOMENT



SOURIS D'AGNEAU CONFITE, MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES GRILLÉS

CONFITE LAMB SHANKS, POTATO MILLE-FEUILLE AND GRILLED VEGETABLES

OU / OR

ENTRECÔTE DE BŒUF, FRITES MAISON ET SA SAUCE MAYONNAISE TRUFFÉE ~ 300g

BEEF SIRLOIN, HOMEMADE FRENCH FRIES AND TRUFFLE MAYONNAISE SAUCE



SURPRISE GLACÉE LE TEMPS D'UNE PAUSE

FROZEN SURPRISE FOR A BREAK



L'ASSIETTE DE FROMAGES

CHEESE PLATE



RIZ AU LAIT A LA VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA RICE PUDDLE

OU / OR

PAIN PERDU MAISON, CARAMEL AU BEURRE SALÉE ET SA GLACE À LA VANILLE

HOMEMADE FRENCH BREAD, SALTED BUTTER CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM

ACCORD METS ET VINS
FOOD AND WINE PAIRING

40 €

Trois verres de vin
Three glasses of wine



NOS ENTRÉES



GREEN GRAVLAX DE SAUMON, PICKLES DE POIVRONS ET SON CITRON CAVIAR

GREEN SALMON GRAVLAX, PICKLED PEPPER AND LEMON CAVIAR

18 €

SOUPE À L'OIGNONS GRATINÉE À L'EMMENTAL FRANÇAIS

ONION SOUP GRATINATED WITH FRENCH EMMENTAL

14 €

CEUF PARFAIT AU FOIE GRAS DE CANARD, CHIPS DE CHORIZO

PERFECT EGG WITH DUCK FOIE GRAS, CHORIZO CHIPS

14 €

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON, BRIOCHE TOASTÉE, PERLES DE MANGUE ET
SON CHUTNEY DU MOMENT**

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, TOASTED BRIOCHE, MANGO PEARLS AND THEIR CHUTNEY OF THE
MOMENT

25 €

**CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ, COPEAUX DE PARMESAN, POIVRONS GOUTTES ET
SA SAUCE TRUFFÉE**

SMOKED BEEF CARPACCIO, PARMESAN SHAVES, DROP PEPPER AND TRUFFLE SAUCE

23 €

OS À MOELLE, BRUNOISE DE LÉGUMES ET SES TOASTS TRUFFÉS

BONE MARROW, VEGETABLE BRUNOISE AND TRUFFLED TOASTS

14 €



NOS PLATS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET SES
LÉGUMES GRILLÉS

CONFITE LAMB SHANKS, POTATO MILLE-FEUILLE AND GRILLED VEGETABLES

39 €

TARTARE DE BŒUF AU GUERIDON COMME VOUS L' AIMEZ ET SES FRITES MAISON ~ 180g

BEEF TARTARE AT THE GUERIDON AS YOU LIKE IT AND ITS HOMEMADE FRENCH FRIES

27 €



CÔTE DE VEAU GRATINÉE À L'ÉMINCÉ DE JAMBON DE WAGYU ET CHEDDAR À LA
GUINNESS, ALIGOT MAISON.

VEAL CHOP GRATINATED WITH SLICED WAGYU HAM AND GUINNESS CHEDDAR, HOMEMADE ALIGOT.

43 €

DALI BACON BURGER, CHIPS DE PATATES DOUCES ET SES FRITES MAISON ~ 180g

BACON BURGER, SWEET POTATO CHIPS AND HOMEMADE FRENCH FRIES

25 €

FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉ, DUO BOULGOUR ET QUINOA, COMPOTÉE DE
FENOUIL ET SA SAUCE BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE

GRILLED ROYAL BREAM FILLET, BULGUR AND QUINOA DUO, FENNEL COMPOTE AND CHAMPAGNE
BEURRE BLANC SAUCE

29 €

LINGUINE À LA VOLAILLE, CRÈME TRUFFÉE, PARMESAN ET BASILIC

POULTRY LUIGUINE, TRUFFLE CREAM, PARMESAN AND BASIL

option végétarienne disponible sur demande · vegetarian option available on request

19 €

ENTRECÔTE DE BŒUF, FRITES MAISON ET MAYONNAISE A LA TRUFFE ~ 300g

BEEF SIRLOIN, HOMEMADE FRENCH FRIES AND TRUFFLE MAYONNAISE

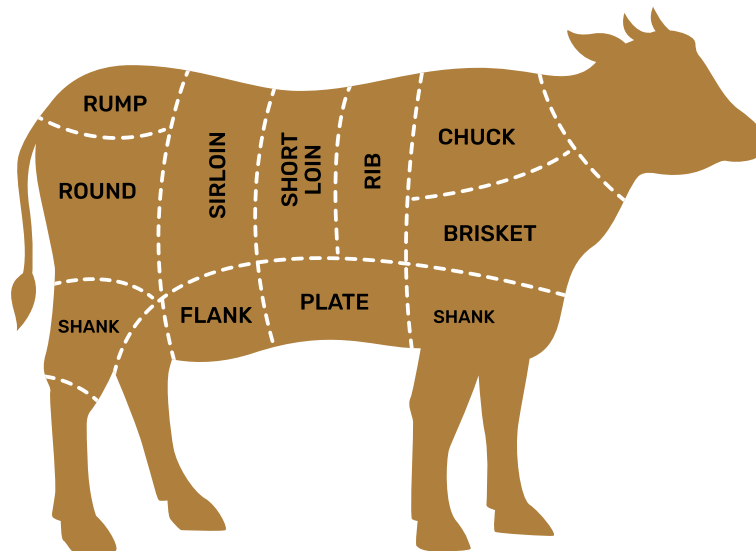
39 €



LE BŒUF

Connaissez-vous toutes les parties du Bœuf ?

Do you know all the parts of the Beef ?



Paleron

Poitrine

Jarret

Côtes

Hampe

Longe

Bavette

Filet

Rumsteck

Gîte

Chuck

Brisket

Shank

RIB

Plate

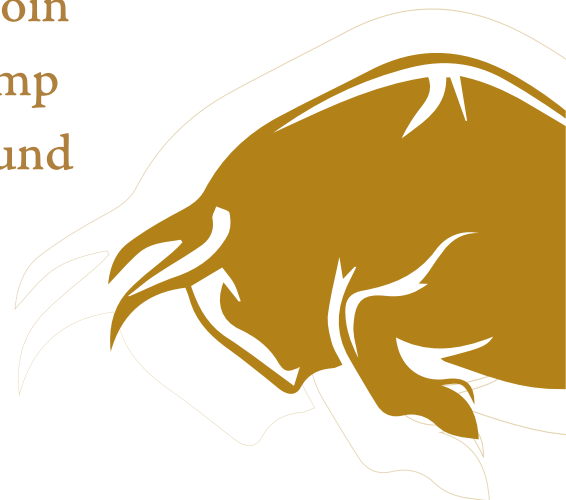
Short Loin

Flank

Sirloin

Rump

Round



LA RÉSERVE

Toutes nos viandes sont maturées / All our meats are matured

BŒUF SÉLECTION FRANÇAISE FERME DE CHEVANCE FRENCH SELECTION BEEF FROM CHEVANCE FARM

FAUX-FILET AVEC OS / BEEF RIB EYE WITH BONE ~ 350g Une sauce et une garniture incluse / One sauce and one side dish included	45 €
CÔTE DE BŒUF / PRIME RIB ~ 1,1kg Deux sauces et deux garnitures incluses / Two sauces and two side dishes included	90 €

BLACK PEARL DE POLOGNE DE LA MAISON LESAGE POLISH BLACK PEARL BEEF FROM MAISON LESAGE

FAUX-FILET AVEC OS / BEEF RIB EYE WITH BONE ~ 350g Une sauce et une garniture incluse / One sauce and one side dish included	55 €
CÔTE DE BŒUF / PRIME RIB ~ 1,1kg Deux sauces et deux garnitures incluses / Two sauces and two side dishes included	120 €

KOD BEEF DE SCANDINAVIE DE LA MAISON LESAGE SCANDINAVIAN KOD BEEF FROM MAISON LESAGE

FAUX-FILET AVEC OS / BEEF RIB EYE WITH BONE ~ 350g Une sauce et une garniture incluse / One sauce and one side dish included	65 €
CÔTE DE BŒUF / PRIME RIB ~ 1,1kg Deux sauces et deux garnitures incluses / Two sauces and two side dishes included	140 €

BEEF LOVERS

TRILOGIE DE FAUX-FILETS AVEC OS ~ 1kg SÉLECTION, KOD BEEF ET BLACK PEARL Deux sauces et deux garnitures incluses / Two sauces and two side dishes included	150 €
TRILOGY OF BEEF RIBS EYE WITH BONE SELECTION, KOD BEEF AND BLACK PEARL	

NOS GARNITURES / OUR SIDE DISHES

ALIGOT MAISON / HOMEMADE ALIGOT
FRITES MAISON / HOMEMADE FRENCH FRIES
POËLÉE DE LÉGUMES / PAN-FRIED VEGETABLES
POËLÉE DE CHAMPIGNONS / PAN-FRIED MUSHROOMS
7 € Garniture supplémentaire / Additional Side Dish

NOS SAUCES / OUR SAUCES

MAYONNAISE À LA TRUFFE / TRUFFLE MAYONNAISE
SAUCE BARBECUE / BARBECUE SAUCE
SAUCE AU POIVRE NOIR / BLACK PEPPER SAUCE
SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS SAUCE
SAUCE AU BLEU / BLUE CHEESE SAUCE
2 € Sauce Supplémentaire / Additional Sauce



BOEUF DE KOBE

神戸ビーフ

VIANDE DE BŒUF LA PLUS RARE AU MONDE, RECONNUE POUR SON PERSILLÉ UNIQUE
THE RAREST BEEF IN THE WORLD, KNOWN FOR ITS UNIQUE MARBLING

FAUX FILET / SIRLOIN ~ 150 g

LÉGEREMENT SNACKÉ ET CARAMELISÉ À LA FLAMME
LIGHTLY SNACKED AND CARAMELIZED BY FLAME

avec deux garnitures / with two side dishes included

Notre établissement a le privilège de faire partie des
restaurants certifiés en France !

NOS GARNITURES / OUR SIDE DISHES
ALIGOT MAISON / HOMEMADE ALIGOT
FRITES MAISON / HOMEMADE FRENCH FRIES
POÊLÉE DE LÉGUMES / PAN-FRIED VEGETABLES
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS / PAN-FRIED MUSHROOMS
7 € Garniture supplémentaire / Additional Side Dish

190 €



FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES

CHEESE PLATE

15 €

DESSERTS

ÉMULSION CHOCOLAT & COOKIES

CHOCOLATE & COOKIES EMULSION

14 €

RIZ AU LAIT A LA VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA RICE PUDDLE

12 €

PAIN PERDU MAISON, CAMEL AU BEURRE SALÉ ET SA GLACE À LA VANILLE

HOMEMADE FRENCH BREAD, SALTED BUTTER CAMEL AND VANILLA ICE CREAM

14 €

CRÈME BRULÉE À LA FLEUR D'ORANGER, FLAMBÉE AU COINTREAU

“CAMELISÉE À LA MINUTE”

CRÈME BRULÉE WITH ORANGE BLOSSOM, FLAMBÉE WITH COINTREAU “CAMELISED BY THE MINUTE”

12 €

COUPE GLACÉE SPÉCIALE RHUM RAISIN

FLOR DE CANA 18 ANS

SPECIAL RUM RAISIN ICE CREAM WITH FLOR DE CANA 18 YEARS OLD

10 €



