

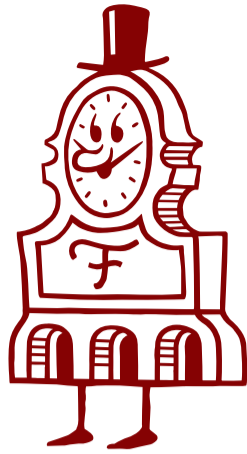
## CLASSIQUES

L'AMERICANO 20  
Vermouth Royal rouge La Quintinye, Campari, marmelade à l'orange « Christine Ferber » jus d'orange pressé, eau pétillante

CLOVER CLUB 20  
Gin Christian Drouin Carmina, sirop de framboise Bacanha, jus de citron, Magic Velvet

LE FRENCH 75 25  
Tanqueray N° Ten, champagne Veuve Clicquot « Yellow Label » sirop de poivre de cassis, jus de citron jaune pressé

LE PIMM'S ROYAL 25  
Pimm's, champagne Veuve Clicquot « Yellow Label » Ginger Ale Fever-Tree, fraise, concombre, tête de menthe



## COCKTAILS SANS ALCOOL 15

Jus d'ananas, concombre pilé, jus de bergamote, Ginger Ale Fever-Tree

Chou kale, concombre, pomme Granny Smith, gingembre

Orange, carotte, billes de grenades

## HUÎTRES ET FRUITS DE MER

Plates de Belon Cadoret (*Bretagne*)  
N°0 Moyennes (les 6) 53

Creuses fines de Claire (*David Hervé*)  
N°4 Petites (les 6) 24  
N°2 Moyennes (les 6) 34

Creuses spéciales Gillardeau (*Marennes d'Oléron*)  
N°2 Moyennes (les 6) 45  
N°5 Papillons (les 6) 29

Spéciales Krystales (Normandie)  
N°2 Moyennes (les 6) 44

PLATEAU DÉGUSTATION 80

8 huîtres (2 huîtres de chaque), crevettes grises, crevettes roses, palourdes, bulots

PLATEAU DE CRUSTACÉS 135

1/2 homard, langoustines, crevettes roses, bulots

LE FLANDRIN 270

18 huîtres (3 de chaque), crevettes roses, bulots, langoustines, homard entier, palourdes

Crevettes grises 12

Bulots (la portion) 14

Palourdes (les 6) 20

Crevettes Madagascar bio 28

Langoustines (les 6) 41

Caviar Kaviari Oscière Prestige  
(30grs) 120

## LES ENTRÉES

FROIDES

Gaspacho de tomates, melon, pastèque 19  
Mozzarella di Bufala, tomates Datterini, basilic 24  
Carpaccio de melon, jambon de parme Sant'Ilario, menthe fraîche 27  
Saumon fumé irlandais bio « Kaviari », crème fermière 32  
Œufs bio mayonnaise 16  
Jambon de Parme Sant'Ilario 30 mois 25  
Terrine de foie gras de canard 35

CRU

Carpaccio de sériole, huile de sésame fumante 28  
Carpaccio de bar, stracciatella, poutargue 30  
Tartare de thon, avocat, piment, menthe fraîche 30

CHAUDES

Pommes de terre tièdes, ventrèche de thon Ortiz, câpres de Pantelleria 27  
Croustillants de crevettes, mesclun d'herbes, sauce tartare 22  
Nems vietnamiens 28  
Langoustines tièdes, avocat, pamplemousse 39

SALADES

Cœur de laitue, vinaigrette parisienne, parmesan 17  
Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 25  
Salade de pastèque, melon, concombre, fêta, fraise 26  
Salade de pêche, burrata, laitue, verveine et menthe fraîche 28  
Salade de chou kale, avocat, fêta, pignons de pin, grenade, fruits secs 25

## LES PLATS

### PÂTES

Gratin de Pipe Rigate, tomates, vodka	26
Linguine au homard, condiments tomatés	49

### POISSONS

Cuisses de grenouilles en persillade	29
Saumon cuit sur la peau, citron, brocolettis	34
Gambas légèrement épicées, riz au jasmin	42
Dos de cabillaud rôti aux morilles, épinards frais	45
Filet de bar Riviera	46
Sole meunière ou sèche	68

### VIANDES

Carpaccio de boeuf de Salers, champignons, artichauts à cru, parmesan	31
Steak tartare	30
Steak haché Black Angus, œuf à cheval, rösti de pommes de terre	32
Escalopines de veau viennoises	38
Bacon cheese burger	32
Foie de veau poêlé, pommes purée	32
Côtelettes d'agneau allaiton rôties au thym frais	39
Émincé de boeuf Angus mariné « spicy »	41
Filet de bœuf au poivre traditionnel ou béarnaise	45



### GARNITURES

Salade verte	10
Brocolettis	12
Haricots verts frais	12
Pommes purée	12
Frites fraîches	12
Épinards vapeur ou à la crème	12
Riz au jasmin	12

## LES DESSERTS

Fromages de Monsieur Dubois 20

*Assortiment de Brillat truffé, Comté fruité 22 mois, Tomme de l'extrême, Chèvre frais de Monsieur Fabre, confiture de cerise noire*

Chouquettes à la crème vanillée à tremper dans du chocolat 15

Clafoutis aux cerises 16 Millefeuille à la vanille fraîche 16

Tarte fine aux pommes 15 Moelleux au chocolat 16 Baba au vieux rhum 18

Crèmes glacées et sorbets artisanaux (Philippe Faure) 6 / 12 / 18

Glaces (*vanille, café, pistache*) et sorbets (*chocolat, citron, framboise, coco*)

Coupe très gourmande aux fruits rouges 18 Citron givré 20

Fraises et framboises fraîches, crème mascarpone 21 Fraises des bois 28

### À PARTAGER À 2 OU PLUS

Île flottante au praliné rose 28 Pavlova aux fruits rouges 39

## LE FLANDRIN

4 PL. TATTEGRAIN PARIS 16

Prix en euro nets — Taxes et service inclus — Liste des allergènes disponible sur demande