

The  
**GRAND  
HERITAGE**

**HORS D'OEUVRES  
ET POTAGES**

Huîtres « Vladimir » (Prix par Pièce)  
*Oysters "Vladimir" (Price per Piece)*  
9.-

Cocktail de Crevettes  
*Prawn Cocktail*  
39.-

Saumon Fumé à la Mayonnaise  
*Smoked Salmon with Mayonnaise*  
38.-

Terrine de Foie Gras en Gelée de Sauternes  
*Foie Gras Terrine in Sauternes Jelly*  
48.-

Vichyssoise au Caviar  
*Vichyssoise with Caviar*  
45.-

Fausse Soupe de Tortue « Lady Curzon »  
*"Lady Curzon's" Mock Turtle Soup*  
22.-

**ENTRÉES CHAUDES  
ET POISSONS**

Ris de Veau « Rossini »  
*Veal Sweetbreads "Rossini"*  
42.-

Ragoût Fin de Sot-l'y-laisse à la Truffe blanche  
*Sot-l'y-laisse Fine Stew with White Truffle*  
45.-

Blanquette de Veau aux Nouilles et à la Truffe blanche  
*Blanquette of Veal with Noodles and White Truffles*  
49.-

Saumon au Cresson  
*Salmon with Watercress*  
45.-

Sole à la « Cardinal »  
*Sole à "Cardinal Style"*  
65.-

Turbot rôti à la Sauce Béarnaise  
*Roasted Turbot with Béarnaise Sauce*  
65.-

Truffes blanches, par gramme  
*White truffle, each gram*  
17.-

**GRILLADES ET RÔTIS**

Côte de Veau aux fines Herbes  
*Veal Chop with Fine Herbs*  
58.-

Filet Wellington  
*Filet Wellington*  
65.-

Entrecôte de Bœuf à « l'Hôtelière »  
*Beef Entrecôte "Hôtelière Style"*  
85.-

**LÉGUMES ET SALADES**

Salade Verte  
*Green Salad*  
12.-

Chou-fleur « Mornay »  
*"Mornay" Cauliflower*  
12.-

Pommes Pont-Neuf  
*Parisian Fried Potatoes*  
12.-

Salade Maraîchère  
*Vegetable Salad*  
14.-

« Carottes Vichy »  
*"Vichy Carrots"*  
10.-

Pommes Fondantes  
*Fondant Potatoes*  
12.-

Cèpes à la « Bordelaise »  
*Porcini Mushrooms "Bordelais Style"*  
16.-

Épinards à la Crème  
*Cream Spinach*  
12.-

Pommes Duchesse  
*Duchess Potatoes*  
12.-

**DESSERTS**

Glace au Citron et au Champagne  
*Lemon Ice Cream with Champagne*  
26.-

Poire « Belle-Hélène »  
*Pear "Belle-Hélène"*  
22.-

Mousse au Chocolat  
*Chocolate Mousse*  
16.-

Omelette en Surprise « Néron »  
*Omelette Surprise "Néron Style"*  
24.-

**L'APÉRITIFS**

**L'APÉRITIFS**

Sazerac  
*Rye Whiskey, Sirop de Sucre brun,  
Peychaud's Bitters, Spray d'Absinthe*  
22.-

Mint Julep  
*Sirop de Sucre blanc, Bourbon  
Whiskey, Menthe*  
22.-

Champagne Cocktail  
*Cognac, Morceau de Sucre brun,  
Angostura Bitters, Champagne*  
24.-

**CHAMPAGNE (1dl)**

Laurent Perrier « Héritage »  
*Chardonnay, Pinot Noir  
AOC Champagne*  
28.-

Moët & Chandon Grand Vintage 2015  
*Rosé, Brut  
AOC Champagne*  
36.-

Dom Pérignon 2013  
*Chardonnay, Pinot Noir  
AOC Champagne*  
75.-