

A PARTAGER - TO SHARE

BRIE DE MEAUX À LA CRÈME DE TRUFFE MAISON 150g  - 28

Homemade Brie de Meaux stuffed with truffle cream

NEMS DE POULET, SAUCE AIGRE-DOUCE   - 16

Chicken spring rolls, sweet chili sauce

ACCRAS DE POISSON MAISON, SAUCE CHIEN   - 14

Caribbean homemade fish fritters

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS AU
RHUM VIEUX   - 27

Ballotine de foie gras au rhum vieux, chutney d'ananas, brioche toastée

Homemade duck foie gras ballotine with aged rum, pineapple chutney, toasted brioche

TEMPURA DE CREVETTES MARINÉES AU PAPRIKA,
MAYONNAISE ÉPICÉE    - 16

Paprika-marinated shrimp tempura, spicy mayonnaise

KONTIKI PLATTER     - 33/66

Nems de poulet, tempura de poulet, accras, tempura de crevettes, rillettes de poisson maison

Chicken spring rolls, crispy chicken tempura, fish fritters, shrimp tempura, homemade fish rillettes

CAVIAR

STURIA FRENCH CAVIAR

Un caviar riche et lacté, au goût iodé, caractéristique du caviar

A rich and milky caviar with iodized notes, characteristic of caviar

Osciètre 50 g / 195

Osciètre 125 g / 465

SALADES & ENTRÉES / APPETIZERS & SALADS

RAVIOLES DE ROMANS - 23

À la crème de truffe

Delicate French ravioles, Comté cheese, truffle cream

CARPACCIO DE CREVETTES - 33

Huile au fruit de la passion, piment d'Espelette, oignons rouges, wasabi mayonnaise

Passion fruit oil, Espelette pepper, red onions, wasabi mayo

FÉROCE D'AVOCAT AU CRABE BLEU - 22

Mayonnaise au citron, piment, oignons rouges

Spicy avocado and blue crab spread, Lemon mayonnaise, chili, red onions

SALADE CARAÏBES - 36

Mesclun, langouste, crevettes, mangue, ananas, avocat, grenade, vinaigrette citron vert et passion

Lobster tail & shrimp salad with mango, pineapple, avocado, pomegranate, lime & passion fruit dressing

SALADE CAESAR

Cœur de romaine, croûtons grillés, copeaux de parmesan, anchois, chips de bacon

Romaine heart salad, grilled croutons, parmesan shavings, anchovies, bacon chips

Poulet rôti / Roasted chicken - 22

Crevettes / Shrimps - 24

Langouste / Lobster - 35

POISSON CRU / RAW FISH

TARTARE DE THON AUX ÉPICES - 27

Soja, sésame, gingembre & oignons, citron vert

Spiced tuna tartare, soy, sesame, ginger & onions, lime

CEVICHE DE MAHI-MAHI - 26

Lait de coco, gingembre, citron vert, piment végétarien, kafir

Mahi-mahi ceviche, coconut milk, ginger, lime, mild Caribbean pepper, kaffir lime

LA MER / FROM THE SEA

FILET DE PERROQUET - 32

Purée de patate douce, lait de coco, piment végétarien, petits légumes
Parrotfish fillet, sweet potato purée, coconut milk, mild Caribbean pepper, vegetables

SAINT-JACQUES - 39

Mousseline de pommes de terre, crème et chips de lard
Scallops, silky mashed potatoes, bacon cream and chips

CROUSTILLANT DE THON - 31

Steak de thon croustillant aux mille saveurs, légumes aux saveurs asiatiques
Crispy tuna steak with thousand flavors, fried vegetables with Asian touch

SOLE MEUNIÈRE 400 / 500 G - GOLFE DE GASCOGNE - 75

Purée maison, beurre meunière
Whole meunière sole, homemade mashed potatoes, brown butter

Pêche française - French catch

LE COIN DU PÊCHEUR (SELON ARRIVAGE)

Bar entier - Daurade Royale entière - Langouste Caraïbes - Homard du Maine

THE FISHERMAN'S CORNER (ACCORDING TO THE MARKET)

Whole Sea Bass - Whole Royal Sea Bream - Caribbean Lobster - Maine Lobster

LES PÂTES

PÂTES FRAÎCHES AUX PALOURDES - 29

Palourdes sautées, persil, ail, vin blanc
Fresh pasta with sautéed clams, parsley, garlic, white wine

QUEUE DE LANGOUSTE RÔTIE, PÂTES FRAÎCHES & SA BISQUE MAISON - 55

Roasted lobster tail, fresh pasta & homemade lobster bisque

VÉGÉTARIEN / VEGAN

LÉGUMES FONDANTS & TOFU GRILLÉ - 25

Melting vegetables & grilled tofu

LA TERRE / FROM THE LAND

CURRY VERT DE POULET - 28

Pois gourmands, courgettes, carottes, riz blanc
Green chicken curry, Snow peas, zucchini, carrot, white rice

TRAVERS DE PORC AU BBQ - 28

Sauce caribéenne légèrement épicée, frites maison
BBQ pork ribs, slightly spicy Caribbean sauce, homemade French fries

LE BŒUF

ENTRECÔTE GRILLÉE 400 G, FRITES MAISON, SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - 38

Grilled 14 oz ribeye steak, parsley and lemon butter homemade french fries, salad

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU, PRÉPARÉ MINUTE - 37

Frites maison
Beef fillet tartare, hand-chopped and prepared to order, homemade French fries

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS, ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ & SAUCE PÉRIGOURDINE - 55

Écrasé de pommes de terre & mini légumes
Black Angus beef fillet, seared foie gras & périgourdine sauce, homemade mashed potatoes & baby vegetables

GARNITURES / SIDES

MESCLUN SALAD - 6

PURÉE MAISON / **HOMEMADE MASHED POTATOES** - 7

FRITES MAISON / **HOMEMADE FRENCH FRIES** - 6

FRITES MAISON À LA TRUFFE ET PARMESAN / **PARMESAN & TRUFFLE FRENCH FRIES** - 10

LÉGUMES / **VEGETABLE** - 12

RIZ BLANC CRÉOLE / **CREOLE-STYLE WHITE RICE** - 7

KOSHER SPECIALS



ENTRECÔTE GRILLÉE, FRITES MAISON, SALADE, SAUCE AU POIVRE - 80

Grilled ribeye steak, home-made French fries, salad, pepper sauce

CÔTE DE VEAU À LA SAUGE, WOK DE LÉGUMES, JUS CORSÉ À LA SAUGE - 75

Veal chop with sage, vegetable wok, rich sage jus

CÔTELETTES D'AGNEAU, HARICOTS VERTS EN PERSILLADE, JUS AU THYM - 90

Lamb chops, green beans with parsley & garlic, thyme jus

Kosher dishes can be prepared. Please consult your server for available options. Kosher certification is available upon request.

Orders must be placed at least 24 hours in advance.

FAMOUS BURGER

CHEESEBURGER À LA TRUFFE, FRITES MAISON À LA TRUFFE & PARMESAN - 28

Pain artisanal, crème de truffe, bœuf Black Angus, fromage à la truffe, oignons caramélisés, salade, tomate
Homemade bun, truffle cream, ground Black Angus beef, truffle cheese, caramelized onions, salad, tomato
w/ Parmesan truffle French fries

LE ROSSINI BURGER - 45

Pain artisanal, crème de truffe, bœuf Black Angus, fromage à la truffe, foie gras poêlé
& sauce périgourdine

Homemade bun, truffle cream, ground Black Angus beef, truffle cheese, seared foie gras
& périgourdine sauce

CHEESEBURGER - 24

Pain artisanal, bœuf Black Angus, cheddar, salade, tomate, oignons caramélisés, cornichons
Homemade bun, ground Black Angus beef, cheddar cheese, caramelized onions, salad, tomato, pickles

ADD BACON - 4

ADD CHEESE  - 2

PLAT ENFANT – KIDS MEAL

(Jusqu'à 10 ans - Under 10 years)

STEAK HACHÉ BLACK ANGUS - TEMPURA CROUSTILLANT DE POULET MAISON - FILET DE POISSON - 19

Black Angus beef steak – homemade crispy chicken tempura – fresh fish fillet

UNE BOULE DE GLACE

One scoop of ice cream

HOUSE SNACKS

CLUB SANDWICH POULET - 23

Pain de mie artisanal, filet de poulet, salade, tomate, œuf, bacon, mayonnaise maison
Homemade soft bread, chicken breast, salad, tomato, egg, bacon, homemade mayonnaise

LOBSTER SANDWICH ROLL - 32

Pain brioché, langouste, pickles d'oignons et oignons frits
Brioche bun, spiny lobster, pickled onions, crispy fried onions

DESSERTS

CHOU FAÇON PROFITEROLE - 14

Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly vanillée
Profiterole-style cream puff, vanilla ice cream, warm chocolate sauce, vanilla whipped cream

FONDANT AU CHOCOLAT - 14

Chocolate black lava cake

SUNDAE CARAMEL BEURRE SALÉ & CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES - 14

Salted butter caramel sundae & caramelized peanuts

COUPE TROPICALE - 13

Sorbets corossol, mangue, passion & fruits frais
Tropical sorbet: mango, passion fruit, corossol & fresh fruits

PAIN PERDU MAISON CARAMEL BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE - 15

Homemade artisanal French toast, salted butter caramel & vanilla ice cream

BANANA SPLIT, LA VRAIE... - 14

Glaces chocolat, fraise, vanille, banane fraîche, chocolat chaud
Chocolate, strawberry & vanilla ice cream, fresh banana, hot chocolate

CAFÉ GOURMAND - 15

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR INTENSE, CHANTILLY LÉGÈRE - 10

Intense dark chocolate mousse, light whipped cream

 GLUTEN  FRUITS À COQUE  ALCOOL  FRUITS DE MER  VÉGÉTARIEN  PRODUITS LAITIERS

 GLUTEN  NUTS  ALCOHOL  SEAFOOD  VEGETARIAN  DAIRY

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

LA CONSOMMATION DE VIANDE, DE VOLAILLE, DE FRUITS DE MER, DE CRUSTACÉS OU D'ŒUFS CRUS OU INSUFFISAMMENT CUITS PEUT AUGMENTER VOTRE RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE.

PRIX EN EUROS - T.G.C.A 4 % INCLUSE - SERVICE COMPRIS / TAX 4% INCLUDED - PRICE IN EUROS