

<b>Nems au poulet du Marignan</b> Marignan's chicken rolls	<b>14</b>	<b>Risotto aux cèpes</b> Cepe mushrooms risotto	<b>22</b>
<b>Burrata, déclinaison de tomates</b> Burrata, tomatoes in various forms	<b>17</b>	<b>Suprême de volaille jaune tendre, artichauts</b>	<b>22</b>
<b>Œuf cocotte, poêlée de champignons</b>	<b>17</b>	Soft chicken breast, artichokes	
Coddled eggs, pan-sauteed mushrooms		<b>Salade « César »</b> Caesar salad	<b>23</b>
<b>Tartare de saumon avocat, pomme et yuzu</b>	<b>17</b>	<b>Club sandwich saumon, sans gluten</b> Gluten free salmon club sandwich	<b>23</b>
Salmon and avocado tartar, apple and yuzu		<b>M Burger</b>	<b>24</b>
<b>A toute vapeur crevettes sauvages de la maison Yoom</b>	<b>19</b>	<b>Canette, poire pochée au vin rouge, jus framboise</b>	<b>24</b>
Wild shrimps dim sum from Yoom restaurant		Duckling, red wine poached pear, raspberry juice	
<b>Asperges de saison, mousseline agrumes et parmesan</b>	<b>19</b>	<b>Risotto aux gambas</b> Tiger prawns risotto	<b>24</b>
Seasonal asparagus, citrus fruits and parmesan fine mousse sauce		<b>Tataki de bœuf miso et citronnelle</b> Miso beef and citronella tataki	<b>25</b>
<b>Foie gras de canard maison au torchon, brioche grillée</b>	<b>22</b>	<b>Médailillon de lotte, écrasé de vitelotte, sauce coco curry vert</b>	<b>25</b>
Homemade duck foie gras, and toasted brioche		Monkfish medallion, violet mashed potatoes, coconut & green curry sauce	
<b>Poulpe grillé, avocat brûlé, maïs</b>	<b>24</b>	<b>Espadon, crème petit pois, chorizo</b> Swordfish, pea cream, chorizo	<b>26</b>
Grilled octopus, burnt avocado, corn		<b>Carré d'agneau croûte pistache, salsifis croustillant, figue rôtie</b>	<b>28</b>
<b>Omelette blanche à la brousse et roquette</b>	<b>17</b>	Rack of lamb in a pistachio crust, crunchy salsify, roasted fig	
Cheese and rocket white omelette		<b>Saint-Jacques grillées, potiron, sauce vierge à la noisette</b>	<b>28</b>
<b>Saumon laqué, choux kale</b>	<b>21</b>	Grilled scallops, pumpkin, virgin hazelnut sauce	
Glazed salmon, kale cabbage		<b>Coquillettes jambon truffe pour les grands enfants</b> Ham & truffle pastas	<b>29</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> Hand-cut beef tartar	<b>22</b>	<b>Filet de bœuf, béarnaise</b> Beef tenderloin, bearnaise sauce	<b>31</b>
<b>Club sandwich volaille grillée</b> Chicken club sandwich	<b>22</b>		

**Garnitures Garnish 5**

**Purée de pommes de terre** *mashed potatoes*

**Frites** *French fries*

**Riz basmati** *Basmati rice*

**Légumes** *Vegetables*

**Salade** *Mixed green salad*

<b>Reblochon de Savoie</b> French Reblochon cheese	11
<b>Fromage blanc 0% et granola</b>	12
0% Fresh cream cheese with granola	
<b>Cigare 100% chocolat</b> Chocolate cigar	13
<b>Parfait à la cacahuète</b> Iced peanut mousse	13
<b>Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille</b>	13
Apple tart, salted butter caramel, vanilla ice cream	
<b>Pavlova aux agrumes, chantilly verveine</b>	14
Citrus pavlova, lemon verbena chantilly	
<b>Paris-Brest du Marignan</b> French pastry « Paris-Brest »	14
<b>Assiette de fruits rouges</b> Red fruits plate	19
Expresso, Ristretto, Allongé, Décaféiné, Noisette	5
Double expresso, Latte	7
Macchiato, Cappuccino	8
Chocolat chaud	8
Thé & infusion: sélection Comptoirs Richard	7
Thé glacé, Café frappé	10



GIN TONIC 16  
 COSMOPOLITAIN 16  
 BLOODY MARY 16  
 OLD FASHIONED 16  
 MOJITO 16  
 MARGARITA 16  
 PERRIER-JOUËT BRUT 21  
 PERRIER-JOUËT, BLASON ROSÉ 25

INFUSEZ, BUVEZ... ADOREZ  
 Chic des plantes, bouillons bio made in France :

« Le Sud » 7  
 Poivrons rouges, tomates, radis, coriandre, carvi, romarin, thym, citron

« L'Effeuillé » 7  
 Bouillon blanc, ginkgo, persil, eucalyptus, ail des ours