

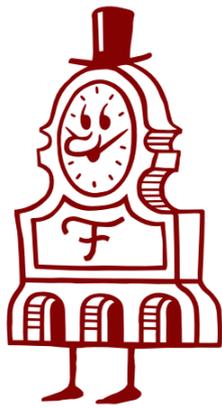
CLASSIQUES

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