

## S T A R T E R

Mozzarella di Buffala, tomato méli-mélo, Mediterranean  
focaccia, basil chips

---

## M A I N C O U R S E

Sea bass fillet, creamy asparagus risotto,  
squid ink tuile

or

Yellow poultry supreme, Mediterranean gratin,  
thyme sauce

or

Grilled beef, spinach potato cookie, yellow carrot purée,  
green pepper sauce (+9€)

---

## C H E E S E

Cheese platter (+8€)

---

## D E S S E R T

L'instant by Paris Seine  
(All-chocolate Rocher / New York-style cheesecake)

---

## VEGETARIAN MENU

---

### STARTER

Gaspacho primavera,  
tomato brunoise,  
PDO virgin olive oil

### MAIN COURSE

Our sunny vegetable  
casserole, scents of  
Provence

### DESSERT

Strawberry soup with  
pistachio crumble

---

## CHILD MENU

---

### STARTER

Tomato mille-feuille with  
Italian flavours

### MAIN COURSE

Chicken supreme,  
Mediterranean gratin

### DESSERT

All chocolat Eiffel Tower

## E N T R É E

Mozzarella di Buffala, méli-mélo de tomates,  
focaccia aux saveurs méditerranéennes, chips de basilique

---

## P L A T

Filet de Bar, crémeux de risotto aux asperges,  
tuile à l'encre de seiche

ou

Suprême de volaille jaune, petit gratin méditerranéen,  
sauce thym

ou

Pièce de bœuf grillée, petit biscuit de pommes de terre  
épinard, purée de carotte jaunes, sauce poivre vert (+9€)

---

## F R O M A G E S

Assiette de fromages (+8€)

---

## D E S S E R T

L'instant by Paris Seine  
(Rocher tout chocolat / cheese-cake comme à New York)

---

## MENU VÉGÉTARIEN

---

### ENTRÉE

Gaspacho primavera,  
brunoise de tomates,  
huile d'olive vierge AOP

### PLAT

Notre cocotte de légumes  
du soleil, senteurs de  
Provence

### DESSERT

Soupe de fraises,  
crumble pistache

---

## M E N U   E N F A N T

---

### ENTRÉE

Mille-feuille de tomates aux  
parfums d'Italie

### PLAT

Suprême de volaille,  
petit gratin méditerranéen

### DESSERT

Tour Eiffel, tout chocolat