



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

| | |
|---|-----|
| HEALTHY GREEN D-TOX | 11 |
| JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE | 11 |
| ŒUFS BIO MIMOSA CIBOULETTE | 15 |
| CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON | 14 |
| LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6) | 23 |
| PASTÈQUE, MELON, FETA & ORIGAN BIO | 16 |
| CECINA DE BŒUF WAGYU TRANCHÉE MINUTE | 28 |
| BURRATA, AUBERGINE DE SICILE & TOMATES DATTERINO | 17 |
| CRISPY SALMON SUSHIS | 22 |
| CEVICHE DE DAURADE COCO-CITRON VERT, PIMENT D'ESPELETTE & CORIANDRE | 19 |
| SAUMON FUMÉ, QUELQUES TOASTS | 36 |
| CALAMARS CROUSTILLANTS CREAMY SPICY | 22 |
| TARAMA « PETROSSIAN », POILÂNE TOASTÉ | 22 |
| NEMS POULET « MAISON YOOM » | 22 |
| CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g | 140 |
| SHOT DE VODKA HERITAGE GUILLOTINE | 12 |

TORTIGLIONI, TOMATE & BASILIC 24

CAESAR SALAD 28

TATAKI DE THON YUZU-SÉSAME 34

CABILLAUD TOM YAM 35

SAUMON VAPEUR, HUILE D'AGRUMES & HERBES FRAÎCHES 32

SOLE MEUNIÈRE 69

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 25

LE TIGRE QUI PLEURE 38

FILET BÉARNAISE 40

FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 40

LA MILANAISE 38

LES GARNITURES

POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE, TORTIGLIONI TOMATE & BASILIC, BASMATI COCO CITRONNELLE,
CŒUR DE SUCRINE, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, TOMATES D'ATERINO ÉCHALOTES & CÉBETTES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

SAINT-MARCELLIN « MÈRE RICHARD » 14

PANNA COTTA VANILLE BIO, CERISES & PISTACHES CARAMÉLISÉES 12

UN PETIT MILLEFEUILLE... PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13

CHEESECAKE FRUITS ROUGES 16

BABA LIMONCELLO-YUZU 16

BOWL DE FRUITS DE SAISON 16

GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

DES FRUITS ROUGES 20

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO

GLACES : VANILLE, YAOURT, CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ



m u r a t



[LUNCH & DINNER]

| | |
|--|-----|
| HEALTHY GREEN D-TOX | 11 |
| ORGANIC CARROT'S JUICE & GINGER | 11 |
| ORGANIC MIMOSA EGGS & CHIVES | 15 |
| LETTUCES HEART, OLIVE OIL, LEMON | 14 |
| GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6) | 23 |
| WATERMELON, MELON, FETA & ORGANIC OREGANO | 16 |
| MINUTE SLICED WAGYU BEEF CECINA | 28 |
| BURRATA, SICILIAN EGGPLANT & DATTERINO TOMATOES | 17 |
| CRISPY SALMON SUSHI | 22 |
| COCONUT-LIME SEA BREAM CEVICHE, ESPELETTE PEPPER & CORIANDER | 19 |
| SMOKED SALMON & FEW TOASTS | 36 |
| CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE | 22 |
| TARAMA « PETROSSIAN », TOASTED POILANE | 22 |
| CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOOM » | 22 |
| CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g | 140 |
| VODKA GUILLOTINE HÉTIGE SHOT | 12 |

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24

CAESAR SALAD 28

TUNA TATAKI, YUZU-SESAME 34

TOM YAM COD 35

STEAMED SALMON, CITRUS OIL & FRESH HERBS 32

SOLE MEUNIÈRE 69

CHAROLAIS BEEF TARTARE 25

THE CRYING TIGER 38

FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE 40

VEAL MILANESE LE MURAT STYLE 38

SIDES

OUR MATCHSTICK FRIES, FRESH GREEN BEANS, FLASH SAUTÉED SPINACH, OUR FINE MASHED POTATO, TORTIGLIONI TOMATO & BASILIC, BABY SPINACH SALAD, COCONUT AND LEMONGRASS BASMATI RICE, LITTLE GEM LETTUCE HEART, TOMATO, SHALLOT & SPRING ONION SALAD.

ADDITIONAL GARNISH 8

SAINT-MARCELLIN « MÈRE RICHARD » 14

ORGANIC VANILLA PANACOTTA, CHERRIES & CARAMELIZED PISTACHIOS 12

A SMALL VANILLA MILLEFEUILLE... PERFECT WITH AN ESPRESSO 13

BABA LIMONCELLO YUZU 16

RED BERRIES CHEESECAKE 16

SEASONAL FRESH FRUITS 16

FROZEN YOGHURT, RED BERRIES & WHIPPED CREAM 23

SOME RED BERRIES 20

CHRISTOPHE PEDONE TRADITIONAL ICE CREAM MAKER : 5 (per scoop)

SORBET: LEMON, STRAWBERRY, CACAO

ICE CREAM: VANILLA, YOGHURT, SALTED-BUTTER CARAMEL, COFFEE