



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 |
| SALADE DE HARICOTS VERTS, GIROLLES & TRUFFE D'ÉTÉ | 25 |
| CECINA DE BŒUF WAGYU TRANCHÉE MINUTE | 28 |
| BURRATA, AUBERGINE DE SICILE & TOMATES D'ATTERINO | 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
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, HUILE D'OLIVE, BASILIC & PARMESAN 36

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

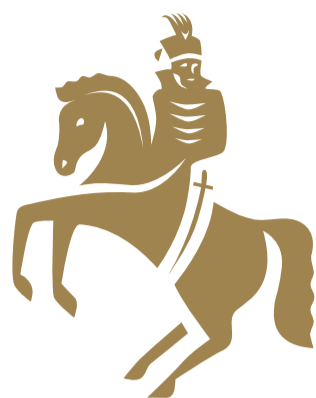
LES GARNITURES

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
TARTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN 16
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 |
| GREEN BEAN, CHANTERELLE & SUMMER TRUFFLE SALAD | 25 |
| 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 YOUM » | 22 |
| CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g | 140 |
| VODKA GUILLOTINE HÉTIGE SHOT | 12 |

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24
CAESAR SALAD 28
BEEF FILLET CARPACCIO, OLIVE OIL, BASIL & PARMESAN 36

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
CRISPY CHOCOLATE & PECAN TART 16
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