



## The « V »'s Restaurant

Our Restaurant team is delighted to welcome you,  
Your experience starts under this outstanding glass roof, signed by Gustave Eiffel and Charles Champigneulle.

Our Chef, Richard Robe is proud to present you his culinary universe, which he bases  
on fresh and seasonal products, revisiting the French tradition with original flavors,  
demonstrating his famous gastronomic restaurant experience and his personal touch, a sensational gustatory ballad.

### The Chef invites you to discover his signature dishes:

<b>LANGOUSTINE</b>	30 €
carpaccio of langoustine   avocado and passionfruit purée   citrus dice	
<b>THE V PIE</b>	48 €
slow-cooked sweetbreads from Piedmont   prawns   shellfish juice	

## Starter

<b>TOMATOES</b>	28 €	
Datterino as gaspacho   goat panna cotta from 'la ferme du chatain'   green zebra   parmesan tuile   red pepper sorbet		
Riesling Domaine Diler-Cadé 2016 Biodynamie		12 €
<b>QUAIL</b>	31 €	
As ballottine   candied tomatoes   beets declension   yellow tomatoes caramel   orange dressing flavoured		
Chablis Olivier Savary 2016		14 €

## Vegetable garden

<b>SPRING GARDEN</b>	25 €
seasonal vegetables   apple vinegar	
<b>VELOUTE</b>	27 €
cucumbers   cream cheese	
<b>RICHARD'S VEGETABLES</b>	32 €
summer vegetables declension with butter   thyme   lemon	

*Par Richard Robe*

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.

Viande bovine d'origine Irlandaise.

Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'hôtel n'accepte pas les chèques.



## Fish

<b>FROGS</b>	38 €
From Lyon area   watercress muslin   garlic cream   baby chanterelles	
<i>Verre de côte de Provence Origami 2017</i>	12€
<b>SOLE</b>	48 €
Grilled and stuffed with spinach   razor shells and cockles   'Noirmoutier' potatoes with chervil cream	
<i>Verre de Sancerre, Pascal Jolivet 2017</i>	14 €

## Meat & Poultry

<b>RABBIT</b>	42 €
Saddle with Taggiasche olives   rabbit rissoles   gnocchis   chanterelles in parsley	
<i>Verre de Haute côte de nuits Les vacherottes 2017</i>	16€
<b>BEEF FILET</b>	48 €
Roasted   marinated eryngii mushrooms in soja sauce   potatoes   destructed 'béarnaise' sauce	
<i>Vin Corse Rouge, Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2014</i>	17 €

<b>RISOTTO CARNAROLI</b>	40 €
Roasted cod with combawa butter   crispy black ink   herbs and flowers	

### The « V »'s Moment

Starter - Main Or Main – Dessert	39 €
Starter - Main – Dessert	50 €
<i>Available only for lunch</i>	

*Par Richard Robe*

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.

Viande bovine d'origine Irlandaise.

Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'hôtel n'accepte pas les chèques.



## The « V »'s Restaurant

Our Restaurant team is delighted to welcome you,  
Your experience starts under this outstanding glass roof, signed by Gustave Eiffel and Charles Champigneulle.

Our Chef, Richard Robe is proud to present you his culinary universe, which he bases on fresh and seasonal products, revisiting the French tradition with original flavors, demonstrating his famous gastronomic restaurant experience and his personal touch, a sensational gustatory ballad.

. **The Chef invites you to discover his signature dishes:**

<b>LANGOUSTINE</b> langoustine carpaccio   avocado and passionfruit purée   citrus dice	30 €
<b>THE V PIE</b> slow-cooked sweetbreads from Piedmont   prawns   shellfish juice	48 €

## Starter

<b>TOMATOES</b> Datterino as gazpacho   goat cheese panna cotta from 'la ferme du chatain'   green zebra   parmesan tuile   red pepper sorbet Riesling Domaine Diler-Cadé 2016 Biodynamie	28 € 12 €
<b>QUAIL</b> ballottine   candied tomatoes   beets declension   yellow tomatoes with caramel   flavored orange dressing Chablis Olivier Savary 2016	31 € 14 €
<b>SEA BREAM</b> As tartare   guacamole with jalapenos pepper   vegetables Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2017	31 € 12 €

## Vegetable garden

<b>SPRING GARDEN</b> seasonal vegetables   apple vinegar	25 €
<b>VELOUTE</b> cucumber   cream cheese	27 €
<b>RICHARD'S VEGETABLES</b> summer vegetables with butter   thyme   lemon	32 €

*Par Richard Robe*

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.

Viande bovine d'origine Irlandaise.

Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'hôtel n'accepte pas les chèques.



## Fish

<b>FROGS</b>	38 €
From Lyon area   watercress muslin   garlic cream   baby chanterelles <i>Côte de Provence Origami 2017</i>	12€
<b>BONITO</b>	40 €
Semi-roasted   fresh heart palm   chiogga beets   cabbage kimchi <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2017</i>	12€
<b>RED MULLET</b>	42 €
Enclosed on zucchini flower   ratatouille   burned fennel <i>Chablis Olivier Savary 2017</i>	14 €
<b>SOLE</b>	48 €
Grilled and stuffed with spinach   shellfish   'Noirmoutier' potatoes with chervil cream <i>Sancerre, Pascal Jolivet 2017</i>	14 €

## Meat & Poultry

<b>PIG</b>	40 €
Roasted square   stuffed saddle with pig and herbs stuffing   braised lettuce with thym and lemon <i>Côte du Rhône Cuvée prestige Louis Joubier 2016</i>	11€
<b>RABBIT</b>	42 €
Saddle with Taggiasche olives   rabbit rissoles   gnocchis   chanterelles in parsley <i>Haute côte de nuits Les vacherottes 2017</i>	16€
<b>VEAL</b>	45 €
raviole with kumquat marmalade   red endive   veal jus with white port <i>Côte de Provence Origami 2017</i>	12€
<b>PIGEON</b>	45 €
in crust, foie gras, cabbage, poppyseeds   shiitake   meat jus <i>Bordeaux Le 5 Sigalas Liquoreux</i>	15€
<b>RIB OF BEEF (for 2 people)</b>	50 €/pers.
'Pont-neuf' potatoes   herbs mesclun   beef juice <i>Verre de Cahors les croisilles 2014</i>	12€

<b>RISOTTO CARNAROLI</b>	40 €
Roasted cod with combawa butter   crispy black ink   herbs and flowers	

## Tasting Menu

95€

Seven courses designed around seasonal products  
Richard Robe, our Executive Chef, introduces you to his cooking philosophy  
*Available only for dinner*

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.

Viande bovine d'origine Irlandaise.

Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'hôtel n'accepte pas les chèques.

## Fromage & Dessert Cheese & Dessert

LE PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER	17 €
LA PAVLOVA / THE PAVLOVA meringue   yaourt à la Grecque   melon en chiffonade à la vanille et lavande   sorbet pêche meringue   greek yoghurt   melon with vanilla and lavender flavoured   peach sorbet	16 €
LE CAFE GOURMAND / THE CAFE GOURMAND café ou thé   déclinaison de desserts Tea or coffee   declension of pastries	16 €
LA FRAISE GARIGUETTE / THE GARIGUETTE STRAWBERRY fine mousse à la verveine   fraise parfumée   sirop verveine   choux   nougatine verbena fine mousse   perfumed strawberry   verbena syrup   cream puff   nougatine	18 €
LE CHOCOLAT ALPACO VALRHONA / ALPACO VALRHONA CHOCOLATE biscuit sacher   mousse Alpaco 66%   tuile croustillante   compotée abricot et romarin   sorbet chocolat Sacher biscuit   Alpaco 66% foam   crispy tile   apricot and rosemary compote   chocolate sorbet	18 €



## Le ✓

# Votre Tisane par Herbal Drinkers 8€

Des tisanes qui ont du caractère, pensées pour démocratiser la tisane, qui correspondent à des envies et humeurs de consommation.

Herbal teas with character, aims to democratize herbal tea with preferences in mind that fits with wishes and mood consumption.

HERBAL  
DRINKERS  
CLUB  
TISANES - PARIS

### **Le Prodigé** Energisant, il décuplera vos performances et votre concentration

Energizing, improve your performances and your concentration

(Maté vert ; Graines de Cardamome ; Menthe Poivrée ; Fenouil ; Tilleul ; Verveine Citronnelle ; Hibiscus ; Arôme Naturel (bergamote) ; Ashwagandha ; Poivre vert ; Saugé)

(Green Mate ; Cardamom seeds ; Peppermint ; Fennel ; Citronella Verbena ; Hibiscus ; Bergamot (natural aroma) ; Ashwagandha (indian ginseng) ; Green Peppercorn ; Sage)

### **Le Festif** Idéal avant ou après votre soirée – Ideal before, during or after the actual event

(Yerba Maté Vert ; Citronnelle ; Ginkgo ; Noix de Coco séchée ; Morceaux de Fraise ; Arôme de 'Fraise' ; Fleurs de Carthame)

(Yerba green Mate ; Citronella ; Ginkgo ; Dried Coconut ; Morsels of Strawberry ; 'Champagne-Strawberry' aroma ; Safflower)

### **Le Sociable** Un digestif sans alcool – A Digestif without Alcohol

(Yerba Maté noir ; Graine de Sarrasin ; Fenouil ; Feuilles de Groseille ; Thé 'Lapsang' ; Graines de Cardamome ; Feuilles de Vigne rouge ; Arôme De Cèdre)

(Black Yerba Mate ; Sarrasin seed (buckwheat) ; Fennel ; Redcurrant leaves ; 'Lapsang' tea ; Cardamom seeds ; Red Vine leaves ; Cedar (natural aroma))

### **Le Champion** Stimulant, conçu pour se réhydrater - Stimulating, for the physically active consumer

(Pissenlit ; Grande Ortie ; Citronnelle ; Verveine Citronnelle ; Hibiscus ; Tilleul ; Réglisse ; Arôme Naturel (Pêche) ; Sarriette ; Baie De Genièvre ; Guarana)

(Dandelion ; Stinging Nettle ; Citronella ; Citronella Verbena ; Hibiscus ; Linden ; Licorice Peach (natural aroma) ; Savory ; Juniper berry ; Guarana)

### **Le Tranquille** Apaisant, un moment de calme légèrement épicé – Soothing, a moment of soft spicys calm

(Menthe Verte ; Camomille ; Cannelle 'De Chine' (Casse) ; Hibiscus ; Réglisse ; Verveine ; Gingembre ; Rhodiola ; Poivre Du Brésil ; Arômes Naturels (Vanille, Cannelle) ; Girofle ; Poivre Noir ; Graines de Cardamome)

(Green Mint ; Chamomile ; Chinese Cinnamon ; Hibiscus ; Licorice ; Verbena ; Ginger ; Rhodiola ; Brazilian Pepper ; Vanilla (natural aroma) ; Cinnamon (natural aroma) ; Cloves ; Black Pepper ; Cardamom seeds)

### **L'Irrésistible** Doux et stimulant, un instant en amoureux – Soft and stimulating, a lovers moment

(Rooibos Vert ; Pomme ; Tilleul ; Verveine ; Hibiscus ; Réglisse ; Gingembre ; Arôme Naturels (Pamplemousse, Noix de Coco) ; Rhodiola ; Raifort ; Arôme Naturels (Blanche) ; Piment ; Noix de Coco séchée)

(Green Rooibos ; Apple ; Linden ; Verbena ; Hibiscus ; Licorice ; Ginger ; Grapefruit (natural aroma) ; Coconut (natural aroma) ; Rhodiola ; Black Radish ; Mustard seeds ; Chili Pepper ; Dried Coconut)