

## POUR COMMENCER

<b>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE ET SA CRÈME CIBOULETTE</b> SMOKED SALMON WITH OUR SOUR CREAM & FRESH CHIVES	27
<b>CROQUE MONSIEUR JAMBON ET BEAUFORT</b> HAM AND BEAUFORT CHEESE CROQUE MONSIEUR	18
<b>JAMBON DE PARME SANT'ILARIO 30 MOIS</b> SANT'ILARIO DE PARME 30 MONTHS	24
<b>PECORINO À LA TRUFFE</b> TRUFFLE PECORINO	29
<b>PINSA ROMANA AUX CHANTERELLES ET TRUFFE</b> TRUFFLE AND WILD MUSHROOMS PINSA	62
<b>PINSA ROMANA SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA</b> CHEESE AND TOMATO SAUCE PINSA	28
<b>CASPARIAN CAVIAR GOLDEN IMPERIAL</b> Accompagné de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, échalotes, blinis, blanc d'œuf, jaune d'œuf 50G / 125G / 250G / 500G 150 / 375 / 750 / 1500	
<b>ENTRÉES</b>	
<b>VITELLO SAUCE TONNATO</b> FINELY SLICED VEAL WITH TUNA MAYONNAISE, CAPERS AND PARMESAN	29
<b>VELOUTÉ DE POTIRON ET ROBIOLA, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET NOISETTES</b> CREAMY PUMPKIN SOUP, ROBIOLA, CHESTNUTS & HAZELNUTS	28
<b>ŒUF PARFAIT, FRICASSÉ DE CHAMPIGNONS AU LARD DE COLONNATA</b> POACHED EGG, MUSHROOMS WITH COLONNATA BACON	29
<b>POMME DE TERRE AU FOUR CRÈME FRAÎCHE ET CAVIAR CASPARIAN</b> POTATOE, SOUR CREAM & CASPARIAN CAVIAR	75
<b>SALADE AU CHOU KALE, PARMESAN, PIGNONS DE PIN ET GRENADE</b> KALE SALAD, PARMESAN, PINE NUTS AND POMEGRANATE	28
<b>CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO</b> RED PRAWNS CARPACCIO	36
<b>BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE</b> MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE	25
<b>SALADE DE KING CRAB À L'AVOCAT, SAUCE CÉSAR</b> KING CRAB SALAD, AVOCADO WITH CAESAR SAUCE	65

## PLATS

Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix\*  
Food is served with a side order of your choice\*

<b>SPAGHETTI À LA BISQUE ET SON TARTARE DE LANGOUSTINE</b> SPAGHETTI PASTA, BISQUE AND LANGOUSTINE TARTARE ON THE TOP	42
<b>RIGATONI À LA SAUCE VODKA</b> RIGATONI SPICY SAUCE	34
<b>LINGUINE CACIO E PEPE AL LIMONE</b> LINGUINE PASTA SERVED IN PECORINO WHEEL WITH LEMON ZEST	38
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ, SAUCE AUX CÈPES*</b> GRILLED CHICKEN BREAST*, WILD MUSHROOMS «JUS»*	39
<b>FILET DE BŒUF, SAUCE AUX POIVRES*</b> BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE*	52
<b>ESCALOPE À LA MILANAISE, TAGLIOLINI POMODORO</b> MILANESE ESCALOPE, TAGLIOLINI PASTA, TOMATO SAUCE	46
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU, JUS DE VIANDE AUX HERBES*</b> LAMB CHOPS, MEAT «JUS» WITH HERBS	49
<b>FILET DE CABILLAUD, ÉCHALOTES CONFITES, BEURRE BLANC ET PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> COD FILLET, CANDIED SHALLOTS, BUTTER SAUCE AND MASHED POTATOES	36
<b>LA SOLE MEUNIÈRE*</b> SOLE COOKED WITH BUTTER*	75
<b>PLATS À PARTAGER</b> Ces plats sont accompagnés de deux garnitures au choix* Food is served with two sides of your choice*	
<b>LA BELLE CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS PRIME* (1,2 KG)</b> RIB STEAK BLACK ANGUS PRIME*	190
<b>LA SOLE MEUNIÈRE*</b> SOLE COOKED WITH BUTTER*	130

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>MAC &amp; CHEESE</b>	15
<b>HARICOTS VERTS GREEN BEANS</b>	12
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX PIMENTS</b> SPICY MASHED POTATOES	15
<b>FRITES FRAÎCHES FRENCH FRIES</b>	12
<b>CHOPPED SALAD ET AVOCAT</b> CHOPPED SALAD WITH AVOCADO	12

## DESSERTS

<b>STRUDEL AUX POMMES, GLACE À LA CANNELLE</b> APPLE STRUDEL, CINNAMON ICE CREAM	15
<b>SUNDAY FIOR DI LATTE, TOPPINGS</b> SUNDAY FIOR DI LATTE TOPPINGS	18
<b>LES CHURROS ET LEURS TOPPINGS (SAUCES : NOISETTE, CARAMEL, CHOCOLAT, ET CHANTILLY)</b> CHURROS WITH HAZELNUT, CARAMEL, CHOCOLATE SAUCE AND CHANTILLY CREAM	22
<b>PROFITEROLES NOIX DE COCO ET CHOCOLAT</b> COCONUT AND CHOCOLATE PROFITEROLES	15
<b>TARTELETTE À LA GANACHE AU CHOCOLAT BLANC ET MYRTILLES</b> PIE WITH WHITE CHOCOLATE AND BLUEBERRIES GANACHE	15

# INDIE MOUNTAIN

170 RTE EDMOND DE ROTHSCHILD - 04 50 78 44 59