

MENU OF THE DAY 35 €

From noon to 2:30 pm

Starter & Main course of the day/ Coffee

Main course of the day/

Your choice of Dessert/ Coffee

MENU

Starters

	€
Crispy tartlet/ smoked beef tartare/ egg-miso condiment	17
Flame-grilled mackerel/ beetroot/ rhubarb/ ewe's milk brousse	16
Burrata/ green peas in texture/ strawberries/ cashew nuts/ fresh herbs	18
BBQ white asparagus/ Colonnata lard/ basil hollandaise sauce	18
Stuffed courgette flowers/ feta/ Kalamata olives/ avocado condiment/ Espelette pepper	18

Main courses

	€
Risotto verde/ green asparagus/ BBQ octopus/ wild garlic/ broad beans	28
Salmon poke/ avocado/ edamame/ broccolini/ marinated egg/ pickles/ pomegranate	22
Free-range chicken supreme/ artichoke variations/ black garlic condiment/ chicken jus	28
Cod/ chickpea purée/ coco beans/ Iberian chorizo/ cockles/ chives	32
BBQ Simmental beef fillet/ potatoes in texture/ Armagnac pepper sauce	39
Smashed burger/ beef/ Cheddar/ pickled gherkin/ smoked BBQ sauce/ American mustard *	26
+ Bacon supplement (+ 3€)	
Caesar salad/ organic egg/ romaine lettuce/ marinated anchovies/ fried chicken/ sourdough bread/ Parmesan	22

Side order: French fries/ sweet potato fries/ mixed baby greens/ baby potatoes 6

* Side order of your choice

Desserts

	€
Strawberries/ rhubarb/ hibiscus/ financier biscuit	13
Lemon curd/ chestnut honey/ pollen/ granola/ lemon balm cress	13
XL cookie/ pistachio praline/ caramelised pistachios/ raspberry confit	11
Vanilla ice cream/ salted butter caramel/ brownie	9
Gavotte-cocoa mille-feuille/ whipped chocolate ganache/ buckwheat praline/ fleur de sel	13



Cocktails Signatures

Quai Fleuri

Vodka Absolut/ lichee/ raspberry/ rose/ Prosecco
1889

Rhum Havana 3 ans/ lime/ mango/ coconut milk

L'Opéra Tonic

Gin Bombay Sapphire/ St Germain liquor/ tonic/
lemon/ fresh cucumber

108 Express

Absolut/ black raspberry liqueur/ lime/
peach & edelflower Schweppes

Golden Rail

Cognac Hennessy VS/ vanilla syrup/ lime/
Prosecco/ chili extract

Spritz

Lillet Rosé Tonic

Italicus Spritz

Apérol Spritz

Saint Germain Spritz

Cocktail Zéro%

Hugo Zéro

Edelflower/ lime/ mint/ sparkling water

Roméo

Ceder's/ lemon/ Ginger Beer/ cucumber

Vibrante

Martini Vibrante/ squeezed grapefruit/ Tonic

Passionita

Passionfruit/ mango/ pineapple

Classique Cocktails

Classique Cocktails Zéro%

Draft Beers - 25 cl | 50 cl

Heineken

Gallia IPA

Affligem

€

15

17

15

12

15

12

11

12

12

Alone or with Others

From 4:00 pm to 10:00 pm

Truffled Pizzetta 18 €

smoked mozzarella/ rocket

Chickpeas hummus 16 €

pomegranate/ coriander/ zaatar/ rosemary focaccia

Flatbread with confit lamb 18 €

mint yogurt/ confit lemon/ coriander/ cashews/
pickles/ Kalamata black olives

Falafels 14 €

mild harissa/ sesame/ fresh herbs

Veggie Gyoza 17 €

BBQ romaine/ spicy mayo/ coriander/ teriyaki

Wines and Bubbles by the Glass - 12 cl

€

Champagne & Bubbles

Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2025 11

Champagne Pommery Brut Royal 17

White Wines

Crozes-Hermitage Petite Ruche, 13

M. Chapoutier 2023

Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2024 11

Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2024 12

Zabù, Grillo di Sicilia 2025 12

Rosé Wines

Côtes de Provence, Symphonie Ste Marguerite 2025 12

Pays d'Oc, Puech-Haut Argali, IGP 2022 11

Red Wines

Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, 10

Bouchard Aîné et Fils 2025

Brouilly AOP, Dominique Piron 2024 11

Crozes-Hermitage, Nobles Rives 2023 12

Saint-Emilion Grand Cru, Charmes de Corbin 2019 14

Bottle Beers and Cider

€

Heineken 00% (33cl)

7

Corona (35,5cl)

8.5

Pelforth Brune (33cl)

8.5

Sassy cider (33cl)

8.5

CARTES DES VINS

	12 cl	50 cl	75 cl
Les Bulles	€	€	€
Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2025	11	34	45
Champagne Pommery Brut Royal	17		95
Champagne Pommery Brut Rosé			125
Champagne « R » de Ruinart			190
Les Blancs	€	€	€
Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 2024	11	34	51
Pouilly-Fuissé AOP, Maison Trenel 2022			75
Meursault Domaine AOC, Bouchard Père et Fils 2020			122
Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2024	12	38	54
Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP <i>BIO</i> 2025			35
Crozes-Hermitage Petite Ruche, M. Chapoutier 2023	13	42	58
Zabù, Grillo di Sicilia 2025	12	40	56
Les Rosés	€	€	€
Côtes de Provence, Symphonie Maison Sainte Marguerite 2025	12	38	54
Pays d'Oc, Puech-Haut Argali IGP 2022	11	32	45
Whispering Angel, Caves d'Esclans, Côtes de Provence 2025			74
Les Rouges	€	€	€
Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2025	10	30	45
Santenay Château de Mercey, Antonin Rodet 2022			67
Savigny-lès-Beaune AOC « les Lavières » 1 ^{er} Cru, Bouchard Père et Fils 2018			120
Brouilly AOP, Dominique Piron 2024	11	31	40
Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 <i>BIO</i> 2024			35
Côteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Tête de Bélier 2020			82
Saint-Emilion Grand Cru « Les Charmes de Grand Corbin » 2019	14	49	65
Crozes-Hermitage « Nobles Rives », Cave de Tain 2023	12	38	54
Chianti Classico, Castellare di Castellina 2022			74