

LE CAFÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Le chou-fleur en velouté, crabe et croustons dorés.....\$165
Cauliflower "velouté" with crabmeat and croutons

La soupe à l'oignon traditionnelle gratinée aux fromages.....\$165
Traditional French onion soup with cheese gratin



Le cœur de romaine en salade façon "césar"\$220
"César" salad with soft poached egg, bacon and anchovy

Salade au poulet, Parmesan et tomate.....\$230
Sucrine salad with chicken and tomato



Le king crabe tiède en salade à l'avocat, tomate et vinaigrette à la truffe.....\$395
Alaska king crab salad with avocado, tomato and truffle dressing

LE CAFÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Les asperges vertes, Parmesan, œuf de caille, jambon de Parme et shimeji.....\$230
Grilled asparagus with Parmesan cheese, quail egg, Parma ham and shimeji mushrooms



Le coeur de saumon tranché, crème fouettée au raifort et accompagné de toasts et citron jaune.....\$270
Smoked Scottish salmon with horseradish cream and country toasts



Assortiment de jambons crus et cuits.....\$200
Assorted cold cut



Le Homard du Maine aux champignons et sa crème de Gruyère moutardé gratinée
Maine lobster with mushrooms and Gruyère cheese gratin in mustard cream sauce
Half portion (served with choice of French fries or side salad).....\$290
Full portion (served with French fries and side salad).....\$540



Le black cod avec une mousseline de daïkon à l'huile d'olive Vierge.....\$280
Cod fish fillet with smooth daikon cream and virgin olive oil



Bouillabaisse à la Marseillaise avec homard.....\$300
French Marseille fish soup with lobster

LE CAFÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Méli-mélo de Homard du Maine et poisson, brioche et pomme frites.....\$260
Maine lobster and braised seafood with toasted brioche and French fries



La joue de bœuf braise, brioche et pomme frites.....\$240
Braised wagyu beef cheek with toasted brioche and French fries



Les penne à la sauce tomate basilic et huile d'olive.....\$220
Tomato pasta with basil leaves with choice of regular or gluten free penne pasta



Coquillettes au jambon comme un gratin.....\$200
Coquillettes pasta with truffle, ham and cheese gratin



Fettuccines' à la carbonara truffe noire.....\$230
Carbonara fettuccine with black truffle



"Riso al Salto" aux jeunes pousses d'épinards, Taleggio fondant et jambon de Parme.....\$200
Fried rice with creamy Taleggio cheese, Parma ham and baby spinach



Risotto de foie gras aux champignons.....\$280
Duck foie gras risotto with mixed mushrooms

LE CAFÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



La volaille à la broche.....\$230
Roasted chicken and "grenaille" potatoes



Le filet de bœuf rôti aux poivres et fine purée de pomme de terre.....\$310
Roasted beef tenderloin with black pepper and mashed potato



L'Entrecôte cuites sur la plaque sauce aux poivres et pomme purée.....\$360
Sirloin steak with black pepper sauce and mashed potato



L'agneau en côtelettes dorées à la fleur de thym, pomme purée.....\$290
Lamb cutlets with fresh thyme and mashed potato



The French Club with ham, cheese, egg, avocado and tomato, with your choice of truffle or honey mustard mayonnaise. Served with salad and French fries.....\$240



Le burger au poulet et avocats, pomme frites et sauce tartare.....\$240
Chicken burger with cheese, French fries and tartar sauce



Le cheese burger de Kagoshima et pomme frites.....\$240
Cheese burger with Kagoshima beef and French fries