

**LE SALON DE THÉ**  
de Joël Robuchon

**LES FRIVOLITES GOURMANDES**  
SUGGESTIONS OF THE DAY



Gaspacho de tomates à la cerise et son sorbet ricotta.....\$165  
Chilled cherry soup with ricotta cheese sorbet



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



L'assiette de légumes de saison à l'huile vierge.....\$200  
Seasonal vegetables with virgin olive oil



Le coeur de romaine en salade Façon " César " .....\$220  
"César" salad with heart of romaine, turkey, bacon, quail eggs and black olives



La salade de haricots verts au thon confit, tomates et coriandre.....\$220  
French green bean salad with tuna confit, tomato and coriander



La tomate en salade, Mozzarella et huile d'olive au basilic.....\$190  
Fresh tomato Mozzarella salad with olive oil and basil oil



Salade sucrine aux crabe, avocats et agrumes.....\$395  
Sucrine salad with crab, avocado and citrus fruits

LE SALON DE THÉ  
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES  
SUGGESTIONS OF THE DAY



Les escargots à l'ail et persillades en coque.....\$190  
Escargots with garlic and parsley



Le "fish and chips" et sa sauce tartare à la coriandre.....\$210  
Fish and chips with coriander tartar sauce



Le tartare de bœuf, salade et pomme frites.....\$310  
Beef tartare served with sucrose salad and French fries



Les pennes aux tomates cerises et basilic.....\$220  
Penne pasta with tomato and basil



Les spaghettis à la carbonara.....\$240  
Carbonara spaghetti



Les spaghettis aux calamars en saveur méditerranéenne.....\$250  
Mediterranean style squid pasta with black olives and fresh tomato

**LE SALON DE THÉ**  
de Joël Robuchon

**LES FRIVOLITES GOURMANDES**  
SUGGESTIONS OF THE DAY



Le homard en risotto au  
Parmesan et estragon.....\$260  
Lobster risotto with Parmesan  
cheese and tarragon

"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



La volaille à la broche.....\$230  
Roasted chicken with potatoes



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



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



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,  
pomme frites.....\$240  
Cheese burger with Kagoshima  
beef and French fries

