
Cleó

RESTAURANT

Menu Cléo*

Plat du jour
Café gourmand

Dish of the day
Gourmet coffee

29€

Menu Narcisse*

Entrée / Plat / Dessert
À choisir A la carte

Starter / Main course
Dessert
to choose A la carte

48€

* Servi au déjeuner du lundi au vendredi

* *From monday to friday lunch*

Menu Léopold

Menu en quatre services
Deux entrées / Plat / Dessert
À choisir A la carte

Four courses meal
Two starters / Main course
Dessert
to choose A la carte

65 €

* en supplément du prix du menu / * *in addition to the menu price*

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de champignon, croûtons et persillade. 12€
Mushroom velouté, croutons, parsley and garlic sauce
- Salade de moules, aneth, fenouil, aioli au safran 14€
Mussels salad, dill, fennel, Safran aioli
- Terrine de campagne maison, pickles de légumes 15€
Home made Country terrine, vegetables pickles
- Labneh, asperges vertes, huile à l'ail des ours 16€
Labneh, green asparagus, wild garlic oil
- Tataki de boeuf, asperges vertes, radis Daikon. 17€
Beef Tataki, green asparagus, Daikon radish

PLATS / MAIN COURSES

- Selle d'agneau, asperges blanches, sauce romesco, ail des ours. 32€
Saddle of lamb, white asparagus, wild garlic, romanesco sauce
- Filet de boeuf, asperges vertes, écrasé de pommes de terre (+4€). . . 38€
Beef fillet, green asparagus and mashed potatoes (+4€)
- Cabillaud, pommes de terre Rose de France, poireaux,
lardons et bisque de crabe 29€
Black cod, Rose de France potatoes, leeks, bacon and crab bisque
- Queue de lotte, fenouil, nduja braisée, polenta 32€
Monkfish, braised fennel, nduja, polenta
- Ravioli «Doppio» poireaux, burrata fumée, blettes, parmesan 26€
Ravioli «Doppio», leek, smoked burrata, chard, parmesan cheese
- Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi. 27€
Dish of the day from monday to friday lunch
-
-

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages de chez «Quatrehomme».....	14 €
<i>Cheese plate from «Quatrehomme»</i>	
Poire grillée, crumble d'Amaretti, glace miel et orange.....	11 €
<i>Grilled pear, Amaretti crumble, honey and orange ice cream</i>	
Cheesecake mandarine, crumble speculos	11 €
<i>Mandarin Cheesecake, speculos crumble</i>	
Fondant au chocolat, crème glacée Guinness et zeste de citron	11 €
<i>Chocolat lava cake, Guinness and lemon zest ice cream</i>	
Salade de fruits frais	11 €
<i>Fresh fruits salad</i>	
Café gourmand	11 €
<i>Gourmet coffee</i>	

Prix nets taxes & service compris. Viande de bœuf née et élevée en France.

Prices including tax & service. Beef born and raised in France.

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que contient chaque plat. *In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of substances contained in every dish*
