

MENU



Entrées



Huîtres 6 / 12

20 / 32

Mignonette maison, citron, sauce piquante maison & raifort
House minionette, lemon, house hot sauce & horseradish

Crevettes à l'Amaretto

19

Sauce crème à l'amaretto, poireaux & pâte feuilletée
Amaretto cream sauce, leaks & puff pastry shells

Gambas ahi amarillo

19

Crevettes grillées, pâte d'Amarillo, paprika, coriandre & orange
Grilled shrimps, Amarillo paste, paprika, coriander & orange

Calmars frits à l'asiatique

21

Calmars frits style "chinatown", sauce miso, sésame, coriandre
"Chinatown" style fried calamari, miso dressing, sesame, coriander

Pieuvre grillée

29

Purée de maïs, chorizo, pdt grelots & huile de paprika
Corn purée, chorizo, fingerling potatoes & paprika oil

Frites "Pont-Neuf"

9

Servi avec aioli au safran
With saffron aioli

Pain maison LDG

6

Pain frais du moment
Fresh bread of the day

Salade du chef

12

Laitue, vinaigrette "green goddess", ciboulette, radis & graines de pavot
Boston lettuce, "green goddess" dressing, chives, radish & poppy seeds

Salade de betterave fumée

16

Fromage de chèvre fouetté, pistaches, menthe, cumin & huile
Whipped goat cheese, pistachio, mint, cumin & oil

Choux de bruxelle façon César

17

Choux de bruxelle frits, sauce césar, bacon, parmesan & croutons maison
Fried brussel sprouts, cesar dressing, bacon, parmesan & house croutons

Brochette de porc "Yakatori"

16

Brochette de flanc de porc, sésame & coriandre
Flank porc skewers, sesame & coriander

Tartare de saumon

20 / 34

Émulsion de gingembre, togarashi, avocat & lime
Ginger emulsion, togarashi, avocado & lime

Tartare de canard

20 / 34

Sauce dijonnaise, graines de moutarde marinées, câpres, parmesan & truffe
Dijonnaise sauce, pickled mustard seed, capers, parmesan & truffle

Tartare de boeuf

20 / 34

Sauce française dijonnaise traditionnelle, ciboulette & jaune d'oeuf
Classic french dijon, capers, chives & cured egg yolk

Tartares

Les tartares repas sont servis avec
frites ou salade du chef
Main course tartare comes with fries or chef salad

Obtenez les deux +3.25
Get both

La Demande Générale

Pâtes & Risotto

Risotto aux champignons

32

Assortiments de champignons, fond, parmesan & truffe
Mushroom mix, stock, parmesan & truffle

Pappardelle maison alla Puttanesca

30

Sauce aux tomates grillées, olives, câpres & anchois
Grilled tomato sauce, olives, capers & anchovies

Fettucine maison au homard & crevettes

44

Sauce americano, basilic, huile de paprika fumé & pois verts
Americano sauce, basil, smoked paprika oil & peas



Principaux

Fish & Chips

28

Frites Pont-Neuf, sauce tartare, aneth & citron
Pont-Neuf fries, tartar sauce, dill & lemon

Moules Frites

28

Vin blanc, crème, ail, thym & frites
White wine, cream, garlic, thyme & fries

Prise de jour

PM

Laissez nos serveurs vous partager le spécial du jour
Let our waiters tell you about our feature of the day



Burger LDG

26

Mayonnaise miel dijon, brie frit, cornichons, tomates, laitue boston, oignons & frites Pont-Neuf
Honey dijon mayonnaise, fried brie, pickle, tomatoes, boston lettuce, onions & Pont-Neuf fries

Contre-filet NY 10 oz AAA

42

Pommes de terre grelot confites au gras de canard, rapini grillés & chermoula
Fingerling potatoes confit in duck fat, grilled rapinnis, & chermoula

Filet Mignon 6 oz AAA

55

Pomme de terre dauphinoise, asperges grillées & sauce au vin rouge
Dauphinoise potatoes, grilled asparagus & red wine sauce



**LA DEMANDE
GENERALE**

