

# LE TOINY

S T B A R T H

## ENTRÉES

<b>MEDAILLON DE LANGOUSTE</b>   	46
Chutney d'ananas, Piment Doux & Coriandre	
<b>PASTEQUE GRILLEE</b>  	32
Féta, Olive Taggiasche, Cébettes & Menthe	
<b>BURRATA</b> 	36
Tomates, Pesto à la Noisette & Cébettes	
<b>GRAVELAX DE WAHOO</b>    	34
Pomme, Myrtilles, Noix, Raifort & Aneth	
<b>TARTARE DE BOEUF DU TOINY</b>    	32
Jaune d'Œuf Rapé, Croutons & Émulsion à la Truffe	

## PÂTES

<b>BUCATINI A LA TRUFFE NOIRE</b>   	59
PLAT SIGNATURE DU TOINY	
Truffes Noires, Girolles & Parmeggiano Reggiano	
<b>ORECCHIETTE</b>   	32
Tomate Concassée, Pesto à la Noisette & Ricotta	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>     	43
Persillade, Citron & Boutargue	

## PLATS



<b>FILET DE MAHI MAHI</b>   	44
Fenouil, Raisins & Câpres, Sauce Vermouth	
<b>SOLE MEUNIERE</b>  	85
Pommes Grenailles aux Herbes	
<b>SUPRÊME DE POULET</b> 	43
Courge, Pomme de Terre, Sauge, Feta & Jus de Volaille	
<b>LANGOUSTE GRILLÉE</b>   	96
Avocat, Mangue, Goyave & Coriandre	
<b>TEXTURES DE CHOU-FLEUR</b>    	35
Granny Smith, Dukkah & Roquette	

## NOS VIANDES GRILLÉES

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement & une sauce aux choix.

<b>WAGYU BAVETTE 250G</b>	68
<b>FILET DE BOEUF</b>	49
<b>PLUMA IBERIQUE</b>	48
<b>QUASI DE VEAU</b>	52
<b>Sauces :</b>	
Beurre aux Herbes 	
Sauce au Poivre  	
Sauce Choron  	
Sauce Chimichurri 	

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES</b>	14
<b>RIZ À LA NOIX DE COCO</b> 	14
<b>SALADE VERTE</b>	12
<b>ÉPIS DE MAÏS</b>	14
<b>POMME DE TERRE GRENAILLE CROUSTILLANTE</b> 	14
<b>BROCCOLI &amp; GUANCIALE</b>	14

## DESSERTS

<b>DOME AU CHOCOLAT</b>    	22
Mousse Au Chocolat, Feuillantine & Noisette	
<b>MELON &amp; SUREAU</b>  	18
Nid d'abeille, Amandes & Glace au Litchi	
<b>COCO-CHOCO</b>   	23
Mangue, Basilic & Biscuit Madeleine	
<b>PAIN PERDU REVISITÉ</b>  	18
Croissant, Vanille Bleu & Sucre Brun	
<b>TEXTURES DE MANGUES</b>  	18
Bavarois à la Verveine, Citron & Sorbet Mangue	
<b>GLACES &amp; SORBETS MAISON</b>  	15
3 Boules	
Demandez conseils à votre serveur	

### ALLERGÈNES



CELERI



GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSON



LUPIN



LAIT



MOLLUSQUES



MOUTARDE



FRUITS À COQUE



CACAHÈTES



SESAME



SOJA



SULFITE

# LE TOINY

S T B A R T H











## STARTERS

<b>LOBSTER MEDAILLON</b>   	46
Pineapple Chutney, Sweet Pepper & Coriander	
<b>GRILLED WATERMELON</b>  	32
Feta, Taggiasche Olives, Pickled Onions & Mint	
<b>BURRATA</b>  	36
Fresh Tomatoes, Pickled Onions & Hazelnut Pesto	
<b>WAHOO GRAVLAX</b>    	34
Apple, Fermented Blueberries, Walnut & Horseradish	
<b>TOINY'S BEEF TARTARE</b>   	32
Grated Egg Yolk, Croutons & Truffle Emulsion	

## PASTA







<b>BLACK TRUFFLE BUCATINI</b>   	59
<b>TOINY'S CLASSIC SIGNATURE DISH</b> French Black Truffles, Girolles & Parmeggiano Reggiano	
<b>ORECCHIETTE</b>  	32
Tomato Concassé, Ricotta & Hazelnut Pesto	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>    	43
Garlic&Parsley Clams, Lemon & Bottarga	

## MAINS

<b>MAHI MAHI</b>  	44
Fennel, Grapes & Capers & Vermouth Sauce	
<b>SOLE MEUNIERE</b>  	85
Creamy New Potatoes & Meunière Sauce	
<b>ROASTED CHICKEN BREAST</b>  	43
Butternut, Potatoes, Feta & Chicken Jus	
<b>GRILLED LOBSTER</b>  	96
Avocado, Mango, Guava & Coriander	
<b>TEXTURES OF CAULIFLOWER</b>   	35
Granny Smith, Dukkah & Arugula	

## OUR GRILLED MEAT






Each option is served with a side & a sauce of your choice.

<b>BAVETTE WAGYU 250G</b>	68
<b>BEEF FILLET</b>	49
<b>IBERIC PLUMA</b>	48
<b>RUMP OF VEAL</b>	52
<b>Sauces</b>	
Herbs Butter 	
Peppercorn Sauce  	
Choron Sauce  	
Chimichurri Sauce 	

## SIDES

<b>FRENCH FRIES</b>	14
<b>COCONUT RICE</b> 	14
<b>GREEN SALAD</b>	12
<b>CORN ON THE COB</b>	14
<b>CRISPY NEW POTATOES</b> 	14
<b>BROCCOLI &amp; GUANCIALE</b>	14

## DESSERTS

<b>CHOCOLAT DOME</b>    	22
Chocolate Mousse, Feuillantine & Hazelnut	
<b>MELON &amp; ELDERFLOWER</b>  	18
Honeycomb, Almonds & Lychee Sorbet	
<b>COCO-CHOCO</b>   	23
Mango, Basil & Madeleine Biscuit	
<b>FRENCH TOAST TWIST</b>  	18
Croissant, Blue Vanilla & Brown Sugar	
<b>TEXTURES OF MANGO</b>  	18
Verbena Bavaois, Lemon & Mango Sorbet	
<b>HOME-MADE ICE CREAM &amp; SORBETS</b>  	15
3 Scoops	
Ask your waiter for flavors	

### ALLERGENS



CELERY



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



LUPIN



DAIRY



MOLLUSCS



MUSTARD



NUTS



PEANUTS



SESAME



SOYA



SULPHITES