



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)1 53 45 91 01
SERVICE EN CONTINU DE 12^h00 À 22^h30

LA CARTE

LES COCKTAILS DE LA COQUILLE D'OR *COCKTAILS FROM OUR BAR*

À PARTIR DE 17H30 *FROM 5.30PM*

VOLTAIRE

GIN, CITRON BRÛLÉ, BERGAMOTE, CITRON JAUNE... 25€

Gin, burnt lemon, bergamot, lemon

NEGRONI

GIN, BITTER, VERMOUTH ROUGE, PEDRO XIMÉNEZ... 23€

Gin, bitter, red vermouth, pedro ximénez

DRY MARTINI

VODKA OU GIN, VERMOUTH DRY, DIRTY OU NON... 23€

Vodka or Gin, dry vermouth, dirty or not

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON VERT... 23€

Tequila, triple sec, lime

BELLINI

CHAMPAGNE, PÊCHE DE VIGNE... 23€

Champagne, vineyard peach

*Tous nos vins sont AOP/AOC, sauf mentions IGP/VDP & VDF / All our wines are AOP/AOC, excepted IGP/VDP & VDF
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is harmful to your health, drink responsibly
Prix nets en Euros, taxes et service compris / Net prices in Euros Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques are not accepted*

ENTRÉES STARTERS

LA FRISÉE AUX LARDONS, CROÛTONS DORÉS... 25€ *🍴*

Frisée salad, bacon & croutons

DIM SUM AUX CREVETTES 5 PIÈCES... 23€

Shrimp dim sum 5 pieces

RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES 5 PIÈCES... 23€

Japanese vegetable raviolis 5 pieces

SALADE DE TOMATES, OLIVES TAGGIASCHE & VINAIGRETTE... 24€ *✓*

Tomato salad, taggiascha olives & vinaigrette

NOTRE FOIE GRAS FAIT MAISON... 44€

Our homemade foie gras

TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 25€ *🍴*

Big burgundy snails, garlic butter 6 pieces

SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL & COPEAUX DE PARMESAN... 27€

"Petit violet" artichoke salad, fennel & parmigiano

SALADE GRECQUE, CONCOMBRE, TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES, FETA, VINAIGRETTE & ORIGAN... 29€

Greek salad, cucumber, cherry tomatoes, taggiascha olives, capers, feta cheese, vinaigrette & oregano

MELON & JAMBON «SAN DANIELE»... 29€

Melon & "San Daniele" ham

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS, HUILE D'OLIVE, CITRON & PARMESAN... 27€

Paris mushroom salad, olive oil, lemon & parmigiano

AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE... 32€ *🍴*

Spiced crab & avocado

CARPACCIO DE BAR & POUTARGUE SELON VOTRE GOÛT... 36€ *🍴*

Sea bass carpaccio & bottarga to your liking

— * * * —

PLATS MAINS

OMELETTE BLANCHE FAÇON PAILLARDE... 30€

White omelette, paillard style

PACCHERI AUX MORILLES DU CHÂTEAU VOLTAIRE ... 44€ *(End)*

Château voltaire's paccheri & morels

TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE... 37€

Château Voltaire beef tartare

ESCALOPE DE VEAU «AL LIMONE»... 42€ *(End)*

Veal escalope "al limone"

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN... 47€

Veal milanese, pomodoro sauce & parmigiano

LA PAILLARDE DE VOLAILLE ET SES BEAUX LÉGUMES VERTS... 44€

French poultry & green veggies

«CHÂTEAU FILET», SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT... 57€ *(End)*

"Château filet", kampot pepper sauce

GRANDE SALADE NIÇOISE, THON CONFIT, ŒUF DUR, TOMATES, HARICOTS VERTS & ANCHOIS... 33€

Large niçoise salad, tuna, hard-boiled egg, tomatoes, green beans & anchovies

SAUMON VAPEUR, CITRON... 44€

Steamed salmon, lemon

TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU... 40€

Bluefin tuna tartare, avocado & ponzu sauce

LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, ARTICHAUTS CONFITS & HUILE D'OLIVE... 56€

Mediterranean sea bass, artichokes confit & olive oil

— * * * —

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE... 11€ *(End)*

Mashed potatoes with butter

HARICOTS VERTS... 13€ ✓

Green beans

SALADE VERTE... 13€ ✓

Green salad

FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 11€ *(End)* ✓

Château Voltaire fries

RATATOUILLE... 14€ ✓

Ratatouille

DESSERTS

FRUIT DÉCOUPÉ DU MOMENT... 19€ ✓

Fruit of the moment

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES & CHANTILLY... 21€ ✓

Red fruits plate & whipped cream

DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT & AMANDES EFFILÉES... 22€

Dame blanche, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce & sliced almonds

FRAISE MELBA, GLACE VANILLE, CHANTILLY, FRAISES & AMANDES EFFILÉES... 22€

Fraise melba, vanilla ice cream, whipped cream, strawberries & sliced almonds

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 23€ *(Emil)*

Crème brûlée, madagascar vanilla

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE OU CHANTILLY... 25€

Chocolate fondant cake, vanilla ice cream or whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER OU PAS... 29€ *(Emil)*

Chocolate mousse to share or not

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON À PARTAGER OU PAS... 43€ *(Emil)*

Seasonal fruits pavlova to share or not

— * * * —

*Prix nets en euros, taxes et services compris / Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant*

*Net prices in euros, taxes & services included / Meat origin, please see information available at the restaurant reception.
Allergenic products, please see information available at the restaurant reception.*