

Les Entrées, Appetizers

Les trois Soupes glacées (Petit-Pois-Menthe, Vichyssoise, Tomate-Basilic) <i>Chilled Soup Trilogy (Green Pea and Mint, Vichyssoise, Tomato and Basil)</i>	13 €
Bisque de Langouste et Pomme de Terre Douce <i>Fresh Local Lobster and Sweet Potato Bisque</i>	18 €
Salade César / <i>Caesar salad</i> avec poulet ou saumon / <i>with chicken or salmon</i>	16 € +5 €
Salade de Croustillant de Chèvre, miel, noix et lardons <i>Crispy Goat's Cheese Salad, with honey and walnuts, served with bacon</i>	17 €
Ceviche de Mahi aux Agrumes, Mangue et Vanille <i>Mahi-Mahi Ceviche, with citrus fruit, mango and vanilla</i>	18 €
Caprese de Langouste, Tomates, Mozzarella et salade de mesclun <i>Caprese Salad of Fresh Local Lobster, Tomatoes and Mozzarella, served with a mesclun salad</i>	24 €
Gnocchi Maison à la Parisienne "Al Pesto" <i>Homemade Gnocchi à la Parisienne with a Pesto sauce</i>	12 €
Carpaccio de Bœuf, copeaux de Parmesan, huile d'olive et salade de mesclun <i>Beef Carpaccio with slivers of Parmesan cheese, olive oil and a mesclun salad</i>	19 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, chutney de figes et pain d'épices maison <i>Homemade Foie Gras Terrine, served with a fig chutney and homemade gingerbread</i>	25 €

Les plats végétariens et végétaliens, Vegetarian and vegan dishes

Gnocchi Maison à la Parisienne "Al Pesto" (VEG) <i>Homemade Gnocchi à la Parisienne with a Pesto sauce</i>	18 €
Wok de Légumes au Sésame (VEGAN) / <i>Vegetable Wok, seasoned with sesame seeds</i> avec Tofu / <i>with Tofu</i>	24 € +3 €

Les Poissons, Seafood

Tataki de Thon, nouilles Thaï au wakame, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Tuna Tataki, served with Thai noodles, wakame and a ginger and lime vinaigrette</i>	26 €
Filet de Saumon, purée de pommes de terre, salade de mesclun et sauce vierge <i>Fillet of Salmon, served with a potato purée, a mesclun salad and a lemon and olive oil sauce</i>	24 €
Pavé de Mahi mariné aux agrumes et piqué à la citronnelle, fondue de poireaux <i>Lemongrass-skewered local Mahi-Mahi, marinated in citrus fruit and served with sautéed leeks</i>	27 €
Langouste du vivier, purée de pommes de terre, salade de mesclun et sauce vierge <i>Fresh Local Lobster, served with a potato purée, a mesclun salad and a lemon and olive oil sauce</i>	7,50 € / 100g 34 € / 1 lb

THE WALL STEAK HOUSE

(usda certified prime angus beef)

QUEEN

Sirloin Top Butt - Central Cut (8oz - 225g) 29 €
Juicy and flavorful

Tenderloin (8oz - 225g) 39 €
The most tender and juicy cut of beef

KING

Sirloin Top Butt - Central Cut (12oz - 340g) 43 €
Juicy and flavorful as above, but even larger !

EMPEROR

(recommended for two)

Chateaubriand (16oz - 450g) 75 €
A double Filet Mignon cooked on the Wall House rotisserie

Bone-in Rib Eye (36oz - 1kg) 90 €
*Colossal cut, well marbled for peak flavor and deliciously juicy
Marinated in our whiskey signature marinade*

.....

Each steak is accompanied by a mesclun salad, two types of sauce
(Peppercorn and Bearnaise), plus a side dish of your choice :

*Homemade French Fries, Mashed Potatoes,
Vegetable and Sesame Wok (additional 3 €)*

Les autres Viandes, Other Meat dishes

Suprême de Volaille, pommes de terre sautées à l'ail et sauce aux champignons 24 €
Chicken Supreme, served with potatoes sautéed in garlic and a mushroom sauce

Magret de Canard rôti à la lavande et au miel, purée de pommes de terre et salade de mesclun 25 €
Roasted Duck Breast with Lavender and Honey, served with a potato purée and a mesclun salad

Carré d'agneau, crème d'ail, épinards, tomates séchées, pignons de pin et basilic 32 €
*Rack of Lamb, served with spinach, sun-dried tomatoes, pine nuts,
fresh basil and a creamy garlic sauce*

Canard (pour deux) mariné à l'ananas, purée de pommes de terre et salade de mesclun 60 €
Duck (for two), marinated in pineapple and served with a potato purée and a mesclun salad

Chef de Cuisine Teddy Le Roux

Si vous avez une allergie, merci de nous en tenir informé pour que nous puissions prendre les précautions nécessaires
If you have any food allergies, please let us know so we may prepare your meal accordingly