Dans un style inspiré du Paris des années 1920, le restaurant à la décoration contemporaine célèbre l'art de vivre à la parisienne. Les murs sont habillés des œuvres d'Adam Ellis, dont les tableaux puisent dans l'énergie de cette époque.

Aux commandes du 19.20 by Norbert Tarayre, les chefs Claudio Semedo Borges et Norbert Tarayre conjuguent leur savoir-faire pour proposer une cuisine de caractère.

Inspired by the Paris of the 1920s, the restaurant's contemporary design celebrates the Parisian art of living. The walls feature works by Adam Ellis, whose paintings draw on the energy of the era.

At the helm of 19.20 by Norbert Tarayre, Chefs Claudio Semedo Borges and Norbert Tarayre combine their expertise to offer cuisine with character.

La Rôtisserie · Grill

	€
Côte de bœuf, pommes frites, béarnaise Bone-in ribeye, French fries, Béarnaise sauce	85 € p.p.
Épaule d'agneau, purée de pommes de terre Lamb shoulder, mashed potatoes	65 € p.p.
Filet de bœuf, pommes frites, béarnaise Beef tenderloin, French fries, Béarnaise sauce	70

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les informations relatives à l'origine des viandes sont disponibles à l'accueil.

Net prices in euros, including taxes and service. Payment by check is not accepted. The allergen list is available upon request. Information regarding the origin of our meat is available at the front desk.

La Carte

Entrées · Starters

	€
Tomates, sorbet de tomate Green Zebra, crumble à la noisette Tomatoes, Green Zebra sorbet, hazelnut crumble	19
Haricots verts, pêche, prune umeboshi Green beans, peach, umeboshi plum	21
Tourte végétale à la truffe d'été Vegetable pie with summer truffle	23
Émietté de tourteau, mangue verte, basilic et sarrasin Shredded crab meat, green mango, basil, and buckwheat	28

Plats · Main courses

Saucisse, purée de pommes de terre Sausage, mashed potatoes	33
Rascasse fumée au foin, poutargue et pistache Hay-smoked scorpionfish, bottarga, and pistachio	39
Poularde de Tauzin, pommes Anna, mayonnaise au jus de volaille Tauzin Farm poularde, Pommes Anna, chicken jus mayonnaise	48
Longe d'agneau rôtie, artichaut poivrade, condiment herbacé Roasted lamb loin, baby artichoke, herb condiment	52
Saint-Pierre, bayaldi de légumes d'été, condiment X.O John Dory, summer vegetable bayaldi, X.O condiment	51
Ris de veau, concombre, citron confit Veal sweetbreads, cucumber, preserved lemon	62

Assiette de fromages français

French cheese plate — 18

Desserts · Desserts

Un dessert de la sélection du moment One dessert from our current selection	16
Banana split interprété par la cheffe Hélène Kerloéguen Banana split interpreted by Chef Hélène Kerloéguen	19
Vacherin à la reine des prés, sorbet mûres sauvages Vacherin with meadowsweet, blackberry sorbet	19

Le Menu

75€

Servi tous les soirs de 19h00 à 21h30

Haricots verts, pêche, prune Umeboshi
Green beans, peach, Umeboshi plum

***

Saint-Pierre, bayaldi de légumes d'été, condiment XO
John Dory, summer vegetable bayaldi, XO condiment

***

Poularde de Tauzin, pomme Anna, mayonnaise au jus de volaille
Tauzin farm poulard, Anna potatoes, chicken jus mayonnaise

***

Assiette de Fromages Français
French Cheese Plate
*supplément 12€

***

Vacherin à la reine des prés, sorbet mûres sauvages
Meadowsweet vacherin, wild blackberry sorbet