



LA DIVA-DES-PRÉS

Valentine's Menu

Boissons

Cocktail "Le Cupidon", vodka, triple sec, kumquat, passion, champagne, paillettes 13€
Coupe de champagne Ruinart Brut 12€

Entrées

Poulet frit à la coréenne 14€
Tartare de gambas sur toast, bisque de gambas et beurre persillé 14€
Tacos de poulpe x2, poulpe grillé, guacamole, sauce pico de gallo, coriandre 14€
Crispy burrata, pesto noisette, roquette 16€
Frites de halloumi, yaourt citronné, zataar 14€

Plats

Linguine à la truffe 25€
Tigre qui pleure, bavette d'ailoyau marinée légèrement relevée, frites maison 23€
Saumon teriyaki, riz sushi, légumes sautés 24€
Poulpe grillé à la plancha, champignons, pesto noisette, purée maison 28€
Agneau confit à l'orientale, carottes, fruits secs, amandes, semoule de blé 24€
Entrecôte de bœuf Limousin 300g, sauce béarnaise, frites maison 32€

Desserts

Trilogie de fromages, Tomme du Berry truffée, Sainte-Maure de Touraine,
Saint-Nectaire 13€
Assiette de fruits frais, citron vert, gingembre 10€
Tiramisu à la louche 12€
Cookie minute, beurre de cacahuètes, glace vanille, praliné cacahuètes 13€
Cœur coulant chocolat dulce, praliné noisette, glace vanille 12€

[RÉSERVER MA TABLE](#)





LA DIVA-DES-PRÉS

Valentine's Menu

Drinks

“Le Cupidon” cocktail, vodka, triple sec, kumquat, passion fruit, champagne, glitters €13
Glass of champagne Ruinart Brut €12

Starters

Korean-style fried chicken €14
Gambas tartar on toast, gambas bisque and parsley butter €14
Octopus tacos x2, grilled octopus, guacamole, pico de gallo sauce, cilantro €14
Crispy burrata, hazelnut pesto, rocket €16
Halloumi fries, lemon yogurt, zataar €14

Main dishes

Linguine with truffles €25
Crying tiger, lightly seasoned marinated sirloin flank steak, home fries €23
Teriyaki salmon, sushi rice, sautéed vegetables €24
Grilled octopus a la plancha, mushrooms, hazelnut pesto, homemade mashed potatoes €28
Lamb confit oriental style, carrots, dried fruit, almonds, wheat semolina €24
Limousin beef entrecôte 300g, béarnaise sauce, home fries €32

Desserts

Trilogy of cheeses, Tomme du Berry with truffles, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire €13
Platter of fresh fruit, lime, ginger 10€
Tiramisu à la louche €12
Instant cookie, peanut butter, vanilla ice cream, praline peanuts €13
Molten dulce chocolate cake, hazelnut praline, vanilla ice cream €12

[BOOK A TABLE](#)

