



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

ENTRÉES STARTERS

LA FRISÉE AUX LARDONS, CROÛTONS DORÉS... 24€ ^{Local}

Frisée salad, bacon & croutons

DIM SUM AUX CREVETTES 5 PIÈCES... 22€

Shrimp dim sum 5 pieces

RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES 5 PIÈCES... 22€

Japanese vegetable raviolis 5 pieces

SALADE D'ENDIVES, OLIVES TAGGIASCHE... 23€ ✓

Chicory salad, taggiasche olives

ASPERGES BLANCHES DES LANDES, VINAIGRETTE AUX HERBES... 30€ ✓

White french asparagus, chopped herbs vinaigrette

LE CÉLÈBRE FOIE GRAS DU BAR «LA CROIX ROUGE»... 54€

The celebrated foie gras du bar "la croix rouge"

TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 24€ ^{Local}

Big burgundy snails, garlic butter 6 pieces

SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL & COPEAUX DE PARMESAN... 26€

«Petit violet» artichoke salad, fennel & parmesan

BETTERAVE & AVOCAT EN CARPACCIO, VINAIGRETTE... 25€ ✓

Beetroot & avocado carpaccio, vinaigrette

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS, HUILE D'OLIVE, CITRON & PARMESAN... 26€

Paris mushroom salad, olive oil, lemon & parmesan

AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE... 31€ ^{Local}

Spiced crab & avocado

CARPACCIO DE BAR & POUTARGUE SELON VOTRE GOÛT... 35€ ^{Local}

Sea bass carpaccio & bottarga to your liking

— * * * —

HEALTHY

OMELETTE BLANCHE FAÇON PAILLARDE - PROTÉINES & VITALITÉ... 29€

White omelette, paillard style - proteins & vitality

CÔTELETTES D'AGNEAU, BROCOLI ET POMME DE TERRE - FER & IMMUNITÉ... 36€

Lamb chops, broccoli and potato - Iron & immunity

PAVÉ DE RUMSTEAK, PASTÈQUE & AVOCAT - ÉNERGIE & SOUTIEN MUSCULAIRE... 39€

Ribeye steak, fresh watermelon & avocado - Energy & muscle support

THON, AVOCAT & LAITUE - CŒUR & MÉTABOLISME... 26€

Tuna, avocado & lettuce - Heart & metabolism

PLATS MAINS

CARPACCIO DE BŒUF À LA VÉNITIENNE... 31€

Venetian beef carpaccio

PACCHERI AUX MORILLES DU CHÂTEAU VOLTAIRE ... 43€ ^(Emil)

Château voltaire's paccheri & morels

TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE... 36€

Château Voltaire beef tartare

CARRÉ D'AGNEAU & SON JUS... 46€

Rack of lamb with its juice

ESCALOPE DE VEAU «AL LIMONE»... 41€ ^(Emil)

Veal escalope "al limone"

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN... 46€

Veal milanese, pomodoro sauce & parmesan

LA PAILLARDE DE VOLAILLE ET SES BEAUX LÉGUMES VERTS... 43€

French poultry & green veggies

«CHÂTEAU FILET», SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT... 56€ ^(Emil)

"Château filet", kampot pepper sauce

GRANDE SALADE NIÇOISE, THON CONFIT, ŒUF DUR, TOMATES, HARICOTS VERTS & ANCHOIS... 32€

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

SAUMON VAPEUR, CITRON... 43€

Steamed salmon, lemon

TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU... 39€

Bluefin tuna tartare, avocado & ponzu sauce

LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, ARTICHAUTS CONFITS & HUILE D'OLIVE... 55€

Mediterranean sea bass, artichokes confit & olive oil

— * * * —

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE... 11€ ^(Emil)

Mashed potatoes with butter

ÉPINARDS... 13€

Spinach

SALADE VERTE... 13€ ✓

Green salad

BROCCOLINI... 14€

Broccolini

FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 11€ ^(Emil) ✓

Château Voltaire fries

PETITS POIS À LA FRANÇAISE AVEC OU SANS BACON... 14€

French style peas with or without bacon

DESSERTS

FRUIT DU MOMENT... 20€ ✓

Fruit of the moment

DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT & AMANDES EFFILÉES... 21€

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

FRAISE MELBA, GLACE VANILLE, CHANTILLY, FRAISES & AMANDES EFFILÉES... 21€

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

BOL DE FRAISES, SUCRE GLACE & CHANTILLY... 24€

Bowl of strawberries, icing sugar & whipped cream

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES... 26€

Flambéed crêpes suzette

PROFITEROLE, GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT & AMANDES EFFILÉES... 24€

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce & sliced almonds

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 22€ ^(Emd)

Crème brûlée, madagascar vanilla

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER OU PAS... 28€ ^(Emd)

Chocolate mousse to share or not

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON À PARTAGER OU PAS... 42€ ^(Emd)

Seasonal fruits pavlova to share or not

— * * * —

HEALTHY

GLACE DORÉE AU CURCUMA, LAIT DE COCO, GINGEMBRE, CANNELLE & MIEL - ANTI-INFLAMMATOIRE... 19€ ✓

Golden ice cream with turmeric, coconut milk, ginger, cinnamon and honey - Anti-inflammatory

PUDDING CHOCOLAT BANANE, GRAINES DE CHIA, LAIT D'AMANDE & MIEL - COUPE-FAIM ... 19€ ✓

Chocolate & banana pudding, chia seeds, almond milk & honey - Appetite suppressant

CRÈME GLACÉE PISTACHE, COTTAGE CHEESE, LAIT D'AMANDE & MIEL BRUT - RICHESSE EN PROTÉINES... 20€

Pistachio ice cream, cottage cheese, almond milk and raw honey - Richness in proteins

*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.*