

## A LA CARTE

### LES ENTRÉES DU MARCHÉ STARTERS INSPIRED FROM THE MARKET

Maquereau Mariné, Chanterelles, Baies Sauvages Pickled Mackerel, Chanterelle, Wild Berries	23.-
Poisson Fumé, Pickles Maison, Crème Acidulée Smoked Fish, Homemade Pickles, Sour Cream	29.-
Truite Arc-en-ciel, Champignons Marinés, Huile de Sapin Rainbow Trout, Pickled Mushrooms, Pine Oil	27.-
Dégustation de 3 Huitres: Épicée, Crémeuse et Iodée Our 3 Oysters: Spicy, Creamy, Iodized	16.-
Assiette de Fruits de Mer, Condiments Fiskebar Seafood Platter, Fiskebar's Condiments	65.-
Salade Mesclun, Vinaigrette de Légumes Mix Green Leaves, Vegetable Juice Dressing	19.-
Araignée de Mer, Chili, Sabayon Spider Crab, Chili, Sabayon	48.-
Ormeaux, Courge Kabocha, Oursin Abalone, Kabocha Squash, Sea Urchin	40.-

#### CAVIAR

	10gr.	30gr.	50gr.	125gr.	250gr.
Imperial	65.-	119.-	179.-	400.-	795.-
Royal	75.-	139.-	219.-	490.-	960.-
Beluga	-	225.-	339.-	840.-	1650.-

Nos Caviars sont servis avec blinis et condiments Nordiques

Our Caviars are served with blinis and Nordic's condiments

### LES PLATS INSPIRÉS DU MARCHÉ MAINS INSPIRED FROM THE MARKET

Ailes de Raie, Crème d'Agrumes, Mesclun Skate Wings, Citrus Cream, Mixed Salad Leaves	44.-
Truite de Fjord, Consommé Ibérique, Œufs Marinés Arctic Char, Iberian Ham Consommé, Marinated Eggs	39.-
Légumes Racines, Vinaigrette de Saison Seasonal Root Vegetables, Seasonal Dressing	24.-
Poisson du Jour Grillé, Légumes du Marché Today's Grilled Fish, Market Vegetables	Market Price
Homard Entier, Dernières Offrandes de l'Été Whole Lobster, Summer's Last Offerings	105.-
Poitrine de Cochon de Jussy, Carottes, Parmesan Pork Belly from Jussy, Carrots, Parmesan	42.-
Pigeon, Châtaignes, Topinambours Pigeon, Chestnuts, Jerusalem Artichoke	58.-

### Business Lunch 45.-

Servi uniquement le midi de 12H à 14H

Served for lunch from 12H to 14H

Tartare de Bœuf, Crème d'Huitre, Chou Kale  
Beef Tartare, Oyster Cream, Kale



Calamar Grillé, Pomme Red Love, Poivrons Fermentés  
Grilled Calamari, Red Love Apple, Fermented Pepper

## DESSERTS

La Sélection de Fromages Cheese selection	14.-	Pomme, Hibiscus, Granité de Céleri Apple, Hibiscus, Celery Granite	14.-
Chocolat, Réglisse, Manioc Chocolate, Licorice, Manioc	16.-	Carotte, Lait d'Amande, Sorbet Carotte Orange Carrot, Almond Milk, Orange Carrot Sorbet	14.-