CARTE DES *Entrées*

SAVOUREUSE GASPACHO L'ÉLÉMENT
15

TATAKI DE THON SUR CROQUANT DE CONCOMBRE À LA MENTHE & JUS DE LIMETTE
23

POÊLÉE D'ESCARGOTS AVEC LARDONS & BLANC DE POIREAUX EN SAUCE CRÈME DE CHARDO ROMARIN ENFUMÉE SUR PLACE
23

BURRATA ET PETITES TOMATES SUR PESTO BASILIC & PISTACHE
19

CREVETTES GÉANTES MARINÉES SUR NID DE SALADE WAKAMÉ ET SAUCE GINGEMBRE, AIL & SÉSAME
34

PILONS DE CANARD PARFUMÉS AU MASALA & HOUMOUS
21

ONCTUEUSE CRÈME D'OIGNONS RÔTIS, CROÛTONS AUX HERBES & GRUYÈRE FONDU
18

SALADE CÉSAR L'ÉLÉMENT
18

NACHOS DE MAÏS, OLIVES VERTES, SALSA, CÉBETTE, FROMAGE CHEDDAR, JALAPEÑOS, GUACAMOLE & CRÈME SURE
17

CALMARS LÉGÈREMENT PANÉS, MAYONNAISE AU WASABI & LIME GRILLÉE
18

FRITES AU PARMESAN & HUILE DE TRUFFE BLANCHE
10

RAMEQUIN D'OLIVES MARINÉES
6

CARTE DES *Assiettes*

TAO L'ÉLÉMENT
36

TOMAHAWK DE PORC GRILLÉ, LÉGUMES DU MOMENT AU BEURRE CAFÉ DE PARIS
50

FILET DE DORÉ PANÉ, SAUCE GRIBICHE, ASPERGE & CITRON RÔTI À LA POÊLE
48

MORUE NOIRE, BISQUE HOMARDINE, CHAMPIGNONS SHIITAKE, BROCCOLINI, ÉPINARDS & POMMES DE TERRE
54

CRÉATION VÉGÉTARIENNE DU MOMENT
26

BURGER DE BOEUF WAGYU
33

INFORMEZ-VOUS DE NOTRE PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT
PRIX DU MARCHÉ

PIZZA AUX CREVETTES, SAUCE HOMARDINE, LARDONS, CÂPRES & FROMAGE DE CHÈVRE
32

MAYO CHIMICHURRI
2.75

MAYO WASABI
2.75

MAYO TRUFFLE
2.50

FRITE CLASSIQUE
8

ACCOMPAGNEMENT CÉSAR
10

ACCOMPAGNEMENT CHEF
6.50

EXTRA POULET ASIATIQUE
7

APPETIZERS *Menu*

LÉLÉMENT SIGNATURE GAZPACHO
15

TUNA TATAKI ON CRISPY CUCUMBER WITH MINT & LIME JUICE
23

SAUTÉED ESCARGOTS WITH BACON & LEEKS IN CREAM SAUCE, SMOKED ONSITE WITH ROSEMARY AND CHARDO WINE
23

BURRATA AND CHERRY TOMATOES ON BASIL & PISTACHIO PESTO
19

GIANT PRAWNS MARINATED ON BED OF WAKAME SALAD WITH GINGER, GARLIC & SESAME SAUCE
34

DUCK DRUMSTICKS FLAVORED WITH MASALA & HUMMUS
21

VELVETY ROASTED ONION SOUP WITH HERB CROUTONS & MELTED GRUYÈRE
18

LÉLÉMENT CEASAR SALAD
18

CORN CHIPS, GREEN OLIVES, SALSA, SPRING ONION, MELTED CHEESE, JALAPEÑOS, FRESH GUACAMOLE & SOUR CREAM
17

LIGHTLY BREADED CALAMARI, WASABI MAYONNAISE & GRILLED LIME
18

PARMESAN FRENCH FRIES WITH WHITE TRUFFLE OIL
10

MARINATED OLIVES RAMEKIN
6

MAIN COURSES *Menu*

LÉLÉMENT TAO
36

GRILLED PORK TOMAHAWK WITH SEASONAL VEGETABLES AND CAFÉ DE PARIS BUTTER
50

BREADED WALLEYE WITH GRIBICHE SAUCE, ASPARAGUS & PAN-ROASTED LEMON
48

BLACK COD WITH LOBSTER BISQUE, SHIITAKE MUSHROOMS, BROCCOLINI, SPINACH & POTATOES
54

CHEF'S VEGETARIAN CREATION OF THE MOMENT
26

WAGYU BEEF BURGER
33

"ASK ABOUT OUR BEEF CUT OF THE DAY"
"MARKET VALUE"

SHRIMP PIZZA, LOBSTER SAUCE, BACON, CAPERS & GOAT CHEESE
32

CHIMICHURRI MAYO
2.75

WASABI MAYO
2.75

TRUFFLE MAYO
2.50

CLASSIC FRENCH FRIES
8

CEASAR SIDE SALAD
10

CHEF'S CHOICE SALAD
8.50

EXTRA ASIAN-STYLE CHICKEN
7