

MAISON SOUQUET

**Carte des Petits Mets**  
*Light delicacies menu*

Collection Maisons Particulières

  
**Sélection exclusive** | *Exclusive selection*

Burrata (300gr.), tomates cerises & olives Taggiasche  
*Burrata (300gr.), cherry tomatoes & Taggiasche' olives*  
24

Saumon fumé tranché main, toasts grillés  
*Hand sliced smoked salmon served with grilled toasts*  
32

Foie gras & son chutney de figes  
*Foie gras served with fig chutney*  
32

Gaspacho, feuille de menthe fraîche  
*Gaspacho, fresh mint leaves*  
16


Salade de ventrèche de thon, tomates et olives Taggiasche  
*Tuna belly salad, tomatoes & Taggiasche' olives*  
24

Petites sardines de l'estuaire de Galice  
*Galicia estuary small sardines*  
20

Œufs de saumon Royal (50gr.), blinis tièdes  
*Royal salmon roe (50gr.) served with blini*  
32

Caviar Oscietre Royal (30gr.), blinis tièdes  
*Ossetra Royal Caviar (30 gr.) served with blini*  
135

Penne cuisinées à la tomate ou au pesto  
*Penne cooked with tomato or pesto*  
24



**Sélection à partager** | *Selection to share*

Tarama à la truffe, toasts grillés  
*Black truffle tarama served with grilled toasts*  
20

Houmous nature, toasts grillés  
*Nature hummus served with grilled toasts*  
15

Cœurs d'artichaut 'al dente', huile d'olive de Ligurie  
*Artichoke hearts 'al dente', olive oil from Liguria*  
14

Coeur de sucrine, huile d'olive extra vierge & citron  
*Lettuce hearts, extra virgin olive oil & lemon*  
12

Sélection de fromages français affinés  
*Refined French cheese platter*  
20

**Desserts** | *Desserts*

Tarte Tatin & sa boule de glace vanille  
*Tarte Tatin served with vanilla ice cream*  
14

Moelleux au chocolat  
*Chocolate cake*  
14

Duo de glaces caramel & vanille  
*Caramel & vanilla ice cream duo*  
12

