

**Le petit déjeuner** *tous les jours de 7h à 11h*

**Le Parisien 18**

Viennoiseries, jus de fruits frais, boissons chaudes, pain frais, beurre, confiture.

**Le Lancaster 32/42**

Oeufs au choix (pochés, brouillés, durs, omelette), charcuterie et/ou saumon fumé, yaourt et/ou fromage, viennoiseries, jus de fruits frais, boissons chaudes, pain frais, beurre, confiture.

**Le Bien-être 32**

Jus detox du jour, boissons chaudes, birscher Muëсли 0%, assiette de fruits de saison, tartine croustillante d'avocat.

**Les oeufs frais de la Ferme du Pré**

*tous les jours de 7h à 22h30*

Oeufs Benedicte saumon ou jambon	16
Oeufs à votre façon	20
Oeufs brouillés à la truffe	22
Oeufs brouillés au caviar	24

**Nos boissons chaudes**

Expresso 6	Latte 8
Noisette 6	Café Crème 8
Allongé 6	Macchiato 8
Double expresso 8	Chocolat chaud 12
Cappuccino 8	Thé - sélection Palais des Thés 12

*Du lundi au vendredi de 12h30 à 14h*

**Menu régional du mois**  
**la Corse**

<i>Entrée + plat ou plat + dessert</i>	49
<i>Entrée, plat et dessert</i>	59

Entrées

Poulpe de méditerranée, confit de tomate et pickles  
 ou  
 Tartare de veau, bastelicaccia et roquette sauvage

Plats

Rascasse rôtie sur la peau, aubergine confite et coppa  
 ou  
 Cocotte d'agneau confit au poivron et herbes du maquis

Desserts

Melon poché, crumble au thym citron  
 ou  
 Déclinaison de cédrat et son sorbet

**Retour du Marché**

Fraîcheur de quinoa en salade et légumes retour du marché (vegan)	16
Entrecôte de génisse dry aged tranchée, pommes dauphines à la tomme, beurre persillé	42
Pêche de petit bateau, légumes grillés, sauce vierge	<i>au cours du jour</i>

*tous les jours de 11h à 22h30*

**Les classiques internationaux**

La salade César poulet ou gambas	18 • 24
Le club sandwich de Monsieur, frites et salade	23
Le croque-monsieur, frites et salade	18
Le croque-madame, frites et salade	18
Les penne ou linguine, sauce tomate, bolognaise ou carbonara	18
Le burger ou cheeseburger au boeuf charolais, frites et salade	24

**Nos pâtisseries**

La tarte à l'amande douce et fraise	14
Douceur de chocolat Araguani	14
L'assiette de fruits frais tranchés	14
Glaces et sorbets, 3 quenelles	12

**Nos Eaux**

San Pellegrino	6 • 8
Vittel	6 • 8
Chateldon	8

**Les jus de fruits Patrick Font 9**

Jus d'abricot  
 Jus pomme-ramboise  
 Nectar Pêche de vigne  
 Nectar poire Williams

**Notre champagne**

Deutz brut	
La coupe 12cl	18
La bouteille 75cl	79

Deutz brut rosé	
La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	109

**Nos vins**

	Vre	Btle
<b>Blancs</b>		
2018 Sancerre «Signature» Domaine Pascal Jolivet	12	54
2018 Chablis Jean Paul & Benoît Droin	14	69
<b>Rouges</b>		
2018 Moulin de Gassac «Élise»	10	49
2018 Mercurey «Les Champs Martin» Paul & Marie Jacquesson	14	79
<b>Rosés</b>		
2018 Domaine Plerreti «Cuvée Marine»	10	49
2017 Bellet le Clos, Vin de Nice	12	65

**Tapas 8**

*tous les jours de 16h à 22h30*

Brochettes de volailles marinées yakitori  
 Falafels de légumes aux épices douces  
 Tempuras de gambas, sauce BBQ gingembre  
 Saumon fumé tranché maison  
 Planche de fromages affinés  
 Planche de charcuterie

**Champagne & Caviar**

Une coupe de champagne Deutz et 15gr de caviar Sturia «primeur»	65
Une coupe de champagne Deutz et 15gr de caviar Sturia Prestige	75

**Cocktails classiques 17**

Spritz, Negroni, Manhattan, Cosmo...