

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 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

Tomates anciennes, mozzarella crémeuse à la sarriette et copeaux de poutargue
 ou
 Poulpe de Méditerranée, confit de tomates et pickles

Plats

Cocotte d'agneau confit au poivron et herbes du maquis
 ou
 Maigre rôti, cannelloni de courgettes, noisettes du Piémont et fleurs de thym citron

Desserts

Melon poché au basilic, crumble au thym citron
 ou
 Cerises pochées à la verveine, panna cotta de brousse de brebis

Retour du Marché

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

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
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

	50cl	1L
San Pellegrino	6 · 8	
Vittel	6 · 8	
Chateldon	8	

Les jus de fruits Patrick Font (25cl) 9

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

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

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

	12cl	75cl
Blancs		
2018 Sancerre «Signature» Domaine Pascal Jolivet	12 · 54	
2018 Chablis Jean Paul & Benoît Droin	14 · 69	
Rouges		
2018 Moulin de Gassac «Élise»	10 · 49	
2018 Mercurey «Les Champs Martin» Paul & Marie Jacquesson	14 · 79	
Rosés		
2018 Domaine Plerreti «Cuvée Marine»	10 · 49	
2017 Bellet le Clos, Vin de Nice	12 · 65	

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz (12cl) et 15gr de caviar Sturia «primeur»	65
Une coupe de champagne Deutz (12cl) et 15gr de caviar Sturia Prestige	75

Cocktails classiques 17

Short Drink 7cl · Long Drink 14cl

Spritz, Negroni, Manhattan, Cosmo...