

**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 Provence**

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

**Entrées**

Royale de petits pois, charcuterie bellota et parmesan  
*ou*  
 Oignons doux confits comme une pissaladière

**Plats**

Bouille de poisson de roche en cocotte, aioli  
*ou*  
 Pluma ibérique, polenta à l'olive noire

**Desserts**

Croustillant chocolat aux notes citronnées  
*ou*  
 Déclinaison de pêche de vignes rafraichie au romarin

**Retour du Marché**

Artichaut poivrade en barigoule, piquillos grillé et riquette sauvage (vegan)	20
Filet de bœuf français, pommes dauphines à la tomme, béarnaise	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
Le burger ou cheeseburger au bœuf charolais, frites et salade	24
Le tartare de bœuf au couteau, riquette, câpres et vieux parmesan, frites	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
Entremet vanille et noix de pécan	14

**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

**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
<b>Blancs</b>		
2020 Sancerre - Pascal Jolivet	12 · 59	
2020 Chablis - Jean Paul & Benoît Droin	14 · 69	
<b>Rouges</b>		
2016 Gigondas « Réserve »	12 · 59	
2018 Bourgogne - Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	14 · 79	
<b>Rosés</b>		
2018 Domaine Plerreti « Cuvée Marine »	10 · 49	
2018 Côte de Provence « Castille »	12 · 49	

**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 (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...