

**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*

Œufs Bénédicte saumon ou jambon	16
Œufs brouillés à la truffe	22
Œufs 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**

**L'Occitanie**

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

**Entrées**

Fraîcheur de haricots verts, gésiers et magret fumé, vinaigrette aux noix  
*ou*

Rocamadour gratiné, pommes de terre rattes, échalotes confites

**Plats**

Échine et poitrine de porc confites en cocotte, carottes des sables et oignons nouveaux  
*ou*

Dos de dorade coryphène rôti, pousses de tétragone, piquillos et kalamansi

**Desserts**

Crèmeux chocolat piment d'Espelette  
*ou*

Crème catalane à la figue noire

**Retour du Marché**

Artichaut poivrade en barigoule, piquillos grillé et riquette sauvage (vegan)	20
Carré d'agneau au sautoir et figue rôti, riz vénéré comme un risotto	42
Retour de pêche, bayaldi de légumes confit, 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**

Tartelette aux prunes	14
Tartelette citron Meringué	14
Douceur au chocolat Araguani	14
Glaces et sorbets, 3 quenelles	12
Assiette de fruits frais	14

**Nos Eaux**

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

**Les jus de fruits Patrick Font (25cl) 9**

Jus pomme-framboise  
 Nectar d'abricot  
 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
2018 Provence - « Clos Blanc » Château La Martinette	14 · 65
<b>Rouges</b>	
2016 Gigondas « Réserve »	12 · 59
2018 Bourgogne - Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	14 · 79
2015 Haut-Médoc - Château Citran	16 · 69
<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...