

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

Blancs	12cl	75cl
2020 Sancerre - Pascal Jolivet	12 · 59	
2020 Chablis - Jean Paul & Benoît Droin	14 · 69	
2018 Provence - « Clos Blanc » Château La Martinette	14 · 65	
Rouges		
2016 Gigondas « Réserve »	12 · 59	
2018 Bourgogne - Mercurey 1 ^{er} Cru	14 · 79	
2015 Haut-Médoc - Château Citran	16 · 69	
Rosés		
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...