

**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**

Émietté de lapin, moutarde violette et pruneaux  
 OU  
 Œuf parfait au Noilly Prat, poêlée de pleurotes et herbes fraîches

**Plats**

Filet de canette et cuisse de canard confits en cocotte, cocos tarbais tomates  
 OU  
 Barbue vapeur, fregola sarda et salsa verte

**Desserts**

Baba au rhum, prune reine Claude et râpé d'Ossau Iraty  
 OU  
 Tatin de pommes aux cerneaux de noix, vanille, sorbet citron

**Retour du Marché**

Tofu grillé mariné à l'orange et badiane, carotte fane et kalamansi (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 et Nectar de fruits**

**Patrick Font (25cl) 9**

Pomme-framboise  
 Abricot  
 Pêche de vigne  
 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**

<b>Blancs</b>	12cl 75cl
2020 AOC Sancerre – Domaine Pascal Jolivet	12 · 59
2019 AOC Chablis – Domaine Alain Geoffroy	14 · 69
2018 AOP Côtes de Provence-Château La Martinette « Clos Blanc »	14 · 65
<b>Rouges</b>	
2016 AOC Gigondas – Domaine du Terme « Reserve »	12 · 59
2018 AOC Mercurey 1er Cru – Domaine P&M Jacqueson	14 · 79
2015 AOC Haut-Médoc – Château Citran	16 · 69
<b>Rosés</b>	
2018 AOC Coteaux-varois-en-Provence – Château la Calisse	12 · 49

**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...