



## 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

Espresso	6	Latte	8
Noisette	6	Café Crème	8
Allongé	6	Macchiato	8
Double espresso	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

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59

#### Entrées

Boudin de Christian Parra poêlé, céleri et pomme grise  
*ou*  
Gravelax de truite, navets au Rivesaltes

#### Plats

Filet de canette et cuisse de canard confits en cocotte, cocos tarbais tomatés  
*ou*  
Bonite de pêche grillée, portobello, aubergine confite gratinée

#### Desserts

Entremet pistache et amarena  
*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 boeuf charolais, frites et salade		24
Le tartare de boeuf au couteau, riquette, câpres et vieux parmesan, frites		24

## Nos pâtisseries

Tartelette aux poires	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 nectars de fruits

Patrick Font 25cL 9

Pomme-ramboise  
Abricot  
Pêche de vigne  
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

### Blancs

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

### Rouges

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

### Rosés

2018 AOC Coteaux-varois-en-Provence – Château la Calisse	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...