



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	10

Du lundi au vendredi de 12h30 à 14h

Menu régional du mois	
Bourgogne	
Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59
Entrées	
Raviole ouverte de gros gris, beurre blanc aux herbes <i>ou</i> Poireau vinaigrette, beaufort et agrumes	
Plats	
Cocotte de joue de bœuf à la Bourguignonne <i>ou</i> Dos de sandre rôti, sauce matelote, mini choux fleurs gratinés à la dijonnaise	
Desserts	
Poire pochée à l'aligoté et cassis <i>ou</i> Anis décliné, orgeat et citron vert	

Retour du Marché

Céleri Monarch aux condiments de Bourgogne et cresson de fontaine (vegan)	20
Côte de veau française au sautoir, cocotte de pommes grenaille	42
La pêche du jour, orge perlé aux champignons et beurre nantais	<i>au cours du jour</i>

Les plats signatures

Le lièvre à la royale, racines au raifort	48
Noix de Saint Jacques rôties, endives confites et beaufort	42

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 meringuée	14
Douceur au chocolat, praliné cacahuète	14
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

2017 AOC Bellet - Clos Saint Vincent	14	69
--------------------------------------	----	----

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...