



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> Œuf meurette de Monsieur	
Plats	
Cocotte de joue de bœuf à la Bourguignonne <i>ou</i> Truite de rivière, choux rouge braisé aux épices	
Desserts	
Poire pochée à l'aligoté et cassis <i>ou</i> Pain d'épices aux saveurs exotiques	

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		
2018 AOP Provence – « Clos Blanc »	14	65
2019 AOC - Pouilly-Fumé – Ladoucette	16	79
2020 AOC - Chablis – Alain Geoffroy	14	69
Rouges		
2017 AOC - Pomerol – Château Lafleur du Roy	18	89
2016 AOC - Gigondas - « Reserve »	12	59
2019 AOC - Rully 1er Cru - « Préaux »	14	79
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...