



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	24
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 de la région Alsace

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

Entrées

Flammekueche de Monsieur
ou
Anguille fumée et langue de bœuf, betterave et sauce gribiche

Plats

Cocotte Baeckoeffe
ou
Saumon au riesling, pommes darphins et trompettes de la mort

Desserts

Pain d'épices aux saveurs exotiques
ou
Tartelette myrtilles au fromage blanc

Retour du Marché

Poireau maraicher grillé, pickles et condiments	16
Côte de bœuf française, pomme dauphine à la truffe, sauce choron (pour 2)	90
Pêche du jour, choux farci braiser sauce vin blanc	<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
6 huîtres Perles blanches n3		22

Nos pâtisseries

Tartelette aux poires	14
Tartelette citron meringuée	14
Douceur au chocolat, praliné cacahuète	14
Assiette de fruits frais	14
Choux vanille hibiscus	14

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
2019 AOC Condrieu - François Villard	20	109

Rouges

2016 AOC - Gigondas - « Reserve »	12	59
2018 AOC - Mercurey 1er Cru - « Saumonts »	16	89
2015 AOC - Pomerol - Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139

Rosés

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

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...

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

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