

# MONSIEUR

LANCASTER

MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR

12h00 - 14h00

12.00am - 02.00pm

19h00 - 21h30

7.00pm - 09.30pm

## LA FORMULE ESSENTIELLE

le midi uniquement du lundi au vendredi | lunch only from monday to friday

Entrée & Plat du jour | Starter & meal of the day | 35€

Monsieur Lancaster n'est pas un simple restaurant, mais un véritable lieu de vie. Toutes nos entrées, nos plats et nos desserts peuvent être partagés, selon vos envies.

*Monsieur Lancaster is not just a restaurant, but a true place to live. All our starters, mains, and desserts can be shared, according to your wishes.*

## A LA CARTE Plat signature du Chef \*

<b>Saucisson pistaché en brioche</b>   Pistachio sausage in brioche <i>10 min de préparation   10 minutes prep time</i>	14
<b>Raviole ouverte d'escargots de Touraine et ail des ours *</b>   Open ravioli <i>with Touraine snails and wild garlic</i>	20
<b>Œuf poché, asperges blanche et sabayon citronné</b>   Poached egg, white asparagus <i>and lemon sabayon</i>	20
<b>Langoustine Thermidor et céleri aux graines de moutarde *</b> <i>Langoustine Thermidor with celery and mustard seeds</i>	26
<b>Risotto du moment</b>   Seasonal risotto	28
<b>Pêche du jour</b>   Catch of the day	20
<b>Rouget barbet saisi et bagna càuda *</b>   Seared red mullet with bagna cauda	30
<b>Épaule d'agneau confite aux citrons et jus court</b>   Lemon confit braised lamb shoulder <i>and jus</i>	32
<b>Ris de veau rôti, condiments et chorizo *</b>   Roasted veal sweetbreads with condiments <i>and chorizo</i>	44
<b>Filet de boeuf Simmental 150gr</b>   Simmental beef fillet	48
<b>Purée de pommes de terre au beurre noisette</b>   Mashed potatoes with brown butter	8
<b>Asperges blanches</b>   White asparagus	10
<b>Tombée d'épinards</b>   Sautéed spinach	6
<b>Riz basmati</b>   Basmati rice	6
<i>Chaque plat inclut une garniture au choix</i>	
<b>Assiette de fromages</b>   Selection of cheeses	16
<b>Sélection de pâtisseries</b>   Selection of pastries	14
<b>Dessert de partage</b>   Dessert to share	10
<b>Le soufflé de Monsieur</b> <i>15 min de préparation   15 minutes prep time</i>	16



## TAPAS

du lundi au dimanche | from monday to sunday  
de 17h à 22h30 | from 5pm to 10.30pm

<b>Jambon ibérique</b>   Iberico Ham	14
<b>Carpaccio de gambas, lèche de tigre</b>   Gambas carpaccio <i>tiger's milk</i>	14
<b>Poulpe confit au vieux vinaigre et parmesan</b>   Confit <i>octopus with aged vinegar and parmesan</i>	14
<b>Tarama de saumon fumé</b>   Smoked salmon tarama	14
<b>Croque jambon</b>   Ham croque	14
<b>Végétarienne</b>	
<b>Tempura de légumes, cervelle de canut</b>   Vegetable tempura <i>with cervelle de canut</i>	14
<b>Houmous au sésame</b>   Sesame hummus	14



## ALL DAY

du lundi au dimanche | from monday to sunday  
de 7h à 22h30 | from 7am to 10.30pm

### Le Salé

<b>Croque de Monsieur ou Croque Marlène frites</b> <i>Croque-monsieur or Madame with french fries</i>	24   26
<b>Tenders de suprême de volaille fermière, frites</b> <i>Free-range chicken breast tenders and french fries</i>	22
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>   French onion soup with melted cheese	16
<b>Tartare de bœuf Charolais à l'italienne et frites</b>   Charolais beef tartare with french fries	26
<b>Mac and Cheese</b>	20
<b>Club sandwich et frites</b>   Club sandwich and french fries	26
<b>Smashburger Charolais ou Smashbacon, frites</b>   Smashburger Charolais or Smashbacon <i>and french fries</i>	25   27
<b>Salade César au poulet</b>   Chicken caesar salad	24
<b>Filet de merlu croustillant de Monsieur et frites</b>   Monsieur's fish and chips	28

### Les Garnitures

<b>Bol de sucrine</b>   Baby gem lettuce bowl	6
<b>Bol de frites "coin de rue"</b>   Street-style french fries	6
<b>Riz Blanc</b>   Steamed white rice	6

### Les Desserts

<b>Assiette de fromages</b>   Cheese selection	16
<b>Dessert du moment</b>   Dessert of the days	10
<b>Assiette de fruits frais</b>   Fresh fruit platter	12

# BOISSONS

## VINS & CHAMPAGNE

	12 cl	75cl
Deutz brut	22	110
Deutz brut rosé	28	140

### BLANCS

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos 2022</i>	13	60
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2022</i>	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre <i>Le Chêne Marchand 2023</i>	18	90
Domaine Jean-Paul & Benoît Drouin <i>Chablis 2023</i>	18	90
Château Le Devay Condrieu <i>2023</i>	20	105

### ROUGES

Domaine de l'Ours Bleu Saumur Petit Naturiste <i>2021</i>	13	60
Delas Frères Crozes Hermitage Domaine des Grands Chemins <i>2022</i>	16	80
Domaine Geantet-Pansiot Pinot Fin <i>2023</i>	18	90
Château Fonroque Saint-Émilion Grand Cru <i>2018</i>	22	110
Domaine Nicolas Rossignol Volnay <i>2022</i>	26	140

### ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence <i>2024</i>	12	49
---	----	----

Ceci une sélection de nos vins n'hésitez pas à demander notre livre de cave et notre sélection au verre Coravin.

*This is a curated selection of our wines. Please feel free to ask for our full wine list and our Coravin by-the-glass selection.*

BIÈRES PRESSIONS DU MOMENT	25 cl / 6	50 cl / 10
----------------------------	-----------	------------

### LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon <i>75cl</i>	8
Vittel, San Pellegrino <i>50cl</i>	6
Perrier <i>33 cl</i>	7

### JUS

Les jus de fruits Meneau <i>25cl</i>	7
Abricot, framboise, pomme, tomate	
<i>Apricot, raspberry, apple, tomato</i>	

### LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, café américain	6
Cappuccino	8
Double espresso	8
Café Latte	8
L'onctueux chocolat chaud maison	10
<i>The unctuous and delicious homemade hot chocolate</i>	
Thé – Dammann Frères	10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr / Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr / Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.

# MONSIEUR

LANCASTER

MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR



DEPUIS 1925