

MONSIEUR

LANCASTER

MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR

12h30 - 14h00

12.30am - 02.00pm

19h30 - 21h30

7.30pm - 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 *

Ceviche de daurade royale aux agrumes et pistou Sea bream ceviche with citrus and pistou	20
Fleurs de courgette à la farce fine de homard, bisque crémée * Zucchini flowers stuffed with fine lobster mousse, creamy bisque	28
Œuf de poule poché, piperade et émulsion de nduja Poached egg, piperade and nduja emulsion	18
Carpaccio de veau mi-cuit, mayonnaise et ventrèche de thon* Semi-cooked veal carpaccio, mayonnaise and tuna ventresca*	24
Risotto du moment Risotto of the moment	28
Pêche du jour & vierge des légumes Catch of the day & vegetable vierge sauce	au cours
Rouget barbet et bagna càuda * Red mullet and bagna càuda	30
Bouillabaisse de Monsieur* Monsieur's bouillabaisse	36
Côtes premières d'agneau grillées, jus court Grilled prime lamb chops, short jus	32
Osso buco à la provençale Provençal Osso buco	35
Tombée d'épinards Wilted spinach	6
Tomates à la provençale Provençal tomatoes	6
Pommes rattes rôties aux herbes de Provence Roasted ratte potatoes with herbs	8
Bayaldi de légumes confits à l'aile rose Bayaldi of vegetables confit with pink garlic	10
<i>Chaque plat inclut une garniture au choix</i>	
Assiette de fromages Selection of cheeses	16
Sélection de pâtisseries Selection of pastries	14
Dessert du moment Dessert of the moment	10
Le soufflé de Monsieur*	16
<i>15 min de préparation 15 minutes prep time</i>	



TAPAS & TARTINADES

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

Tartinades 7€

Caviar d'aubergines au parmesan | Eggplant caviar with Parmesan

Tapenade d'olives noires au bagna càuda | Black olive tapenade with bagna càuda

Brousse de brebis, thym et citron | Ewe's milk brousse cheese with thyme and lemon

Poivronnade miel et gingembre | Honey and ginger pepperade

Tapas 14€

Anchois marinés aux câpres et tomates fraîches | Marinated anchovies with capers and fresh tomatoes

Terrine de porc à l'estragon | Pork terrine with tarragon

Poulpe cuisiné à la provençale | Octopus cooked Provençal-style

Végétarienne

Beignets de légumes d'été, yaourt au pastis | Summer vegetable fritters, pastis yogurt

Fougasse aux oignons et tomates confites | Fougasse with onions and confit tomatoes



ALL DAY

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

Le Salé

Croque de Monsieur ou Croque Marlène frites | Croque-monsieur or Madame with french fries 24 | 26

Tenders de suprême de volaille fermière, frites | Free-range chicken breast tenders and french fries 22

Soupe à l'oignon gratinée | French onion soup with melted cheese 16

Tartare de bœuf Charolais à l'italienne et frites | Charolais beef tartare with french fries 26

Mac and Cheese 20

Club sandwich et frites | Club sandwich and french fries 26

Smashburger Charolais ou Smashbacon, frites | Smashburger Charolais or Smashbacon and french fries 25 | 27

Salade César au poulet | Chicken caesar salad 24

Filet de merlu croustillant de Monsieur et frites | Monsieur's fish and chips 28

Les Garnitures

Bol de sucrine | Baby gem lettuce bowl 6

Bol de frites "coin de rue" | Street-style french fries 6

Riz Blanc | Steamed white rice 6

Les Desserts

Assiette de fromages | Cheese selection 16

Dessert du moment | Dessert of the days 10

Assiette de fruits frais | Fresh fruit platter 12



BOISSONS

VINS & CHAMPAGNE

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

BLANCS

Domaine Saint Nicolas VDF Les Hauts Chemins 2023	15	80
Roc des Pins Lirac 2025	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre Le Chêne Marchand 2023	18	90
Domaine Jean-Paul & Benoît Drouin Chablis 2023	18	90
Château Le Devay Condrieu 2023	20	105

ROUGES

Domaine de l'Ours Bleu Saumur Petit Naturiste 2021	13	60
Crozes Hermitage Grands Chemins Delas Frères 2022	16	80
Le Seuil de Mazeyres Pomerol 2023	16	80
Domaine Geantet-Pansiot Bourgogne, Pinot Fin 2023	17	85
Château Fonroque Saint-Émilion Grand Cru 2018	22	110
Domaine Nicolas Rossignol Volnay 2022	26	140

ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence 2025	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 75cl	8
Vittel 50cl	6
Perrier 33 cl	7

JUS

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

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