



MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR

12h30 - 14h00 19h30 - 21h30  
12.30am - 02.00pm 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 \*

|                                                                                                                                                      |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Langoustines nacrées au beurre d’Espelette, coco et piquillos*                                                                                       | 30       |
| Pearl-coloured langoustines with Espelette butter, coconut and piquillo peppers                                                                      |          |
| Tranche de foie gras mi-cuit, mirabelle confite à la verveine                                                                                        | 26       |
| Slice of mi-cuit foie gras, verbena-candied mirabelle plum                                                                                           |          |
| Steak de tomate ananas poêlé, chèvre frais, figue et ail noir*  | 18       |
| Seared tomato and pineapple steak, fresh goat cheese, fig and black garlic                                                                           |          |
| Gravlax de truite de Baigorri, pomme granny et chasselas                                                                                             | 20       |
| Baigorri trout gravlax, granny smith apple and chasselas grapes                                                                                      |          |
| Risotto du moment   Risotto of the moment                                                                                                            | 28       |
| Faux filet de bœuf Simmental tranché, sauce poivre vert                                                                                              | 34       |
| Sliced Simmental beef sirloin, green peppercorn sauce                                                                                                |          |
| Côte de porc ibérique rôtie, jus à l'huile de noisette*                                                                                              | 32       |
| Roasted Iberian pork chop, hazelnut oil jus                                                                                                          |          |
| Black Cod au sautoir, beurre blanc à la feuille de kaffir*                                                                                           | 32       |
| Pan-seared black cod, kefir leaf beurre blanc                                                                                                        |          |
| Pêche du jour, sabayon citronné   Catch of the day, lemon sabayon                                                                                    | au cours |
| Tombée d'épinards   Sautéed spinach                                                                                                                  | 6        |
| Gratin dauphinois   Gratin dauphinois                                                                                                                | 8        |
| Aubergine bonifacienne   Bonifacio-style eggplant                                                                                                    | 8        |
| Riz pilaf   Rice pilaf                                                                                                                               | 6        |
| Chaque plat inclut une garniture au choix                                                                                                            |          |
| Assiette de fromages   Cheese plate                                                                                                                  | 16       |
| Sélection de pâtisseries   Selection of pastries                                                                                                     | 14       |
| Le soufflé de Monsieur   15 min de préparation   15 minutes prep time                                                                                | 16       |



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 pepperarde

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                                                        | 24   26 |
| Croque-monsieur or Madame with french fries                                                        |         |
| Tenders de suprême de volaille fermière, frites                                                    | 22      |
| Free-range chicken breast tenders and french fries                                                 |         |
| 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 2025 | 18 | 90  |
| Domaine Jean-Paul & Benoît Drouin Chablis 2024         | 18 | 90  |
| Château Le Devay Condrieu 2023                         | 20 | 105 |

ROUGES

|                                                                |    |     |
|----------------------------------------------------------------|----|-----|
| Domaine Julien Sunier Fleurie 2023                             | 13 | 60  |
| Crozes Hermitage Domaine des Grands Chemins, Delas Frères 2023 | 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 |

ROSÉ

|                                              |    |    |
|----------------------------------------------|----|----|
| Château La Martinette Côtes de Provence 2025 | 12 | 49 |
|----------------------------------------------|----|----|

Ceci est 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

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Expresso, café américain                          | 6  |
| Cappuccino                                        | 8  |
| Double expresso                                   | 8  |
| Café Latte                                        | 8  |
| L’onctueux chocolat chaud maison                  | 10 |
| The unctuous and delicious homemade hot chocolate |    |
| 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 bovine : 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.

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.



MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR



DEPUIS 1925