RESTAURANT

MONSIEUR

LE LANCASTER
CHAMPS — ÉLYSÉES

Du lundi au vendredi — *From monday to friday*
12h30 - 14h00 — *12.30am - 02.00pm*
19h30 - 21h30 — *7.30pm - 09.30pm*

LA FORMULE ESSENTIELLE

le midi uniquement — *lunch only*

Entrée & Plat du jour I 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.
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€**
Pan seared langoustines with Espelette butter, white beans & piquillos
Pâté en croûte de gibier à plume, condiment coing **20€**
Game pâté en croûte & quince condiment
Raviole ouverte de champignons des bois en persillade* **21€**
*Open ravioli of wild mushrooms in persillade**
Carpaccio de Saint-Jacques de M. Tesson, citron vert, gingembre et grenade **22€**
Mr Tesson's scallop carpaccio, lime, ginger & pomegranate

Risotto du moment *Risotto of the moment* **26€**
Ris de veau rôti au chorizo* *Roasted sweetbreads with chorizo** **44€**
Faux-filet de bœuf Simmental tranché, sauce au poivre vert **34€**
Sliced Simmental beef sirloin, green peppercorn sauce
Lièvre à la royale « Antonin Carême »* *Hare à la royale "Antonin Carême"** **44€**
Vapeur de baudroie, marinière de coques de pêche à pied **30€**
Steamed monkfish, hand-gathered cockle marinière
Pêche du jour, sabayon citronné *Catch of the day & lemon sabayon* **Selon le cours**
Chaque plat inclut une garniture au choix



Tombée d'épinards *Spinach* **6€**
Purée de potimarron au beurre noisette *Squash purée with brown butter* **8€**
Pommes de terre au four et crème crue *Baked potato with raw cream* **8€**
Riz pilaf *Pilaf rice* **6€**

Assiette de fromages *Cheese plate* **16€**
Sélection de pâtisseries *Selection of pastries* **14€**
Le soufflé de Monsieur **16€**
15 min de préparation — *15 minutes prep time*

TAPAS

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

TAPAS **14€**

Demi-camembert chaud au miel de thym *Roasted half Camembert with thyme honey*
Escargots gros-gris en persillade *Gros-gris snails in persillade*
Arancini champignons et truffe *Mushroom and truffle arancini*
Bretzel version tarte flambée *Pretzel, tarte flambée style*
Croque jambon *Ham croque*
Black Tiger Rolls
Terrine vegan à tartiner *Plant-based spreadable terrine*

ALL DAY

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

LE SALÉ

Croque de Monsieur & frites *Croque de Monsieur with french fries* **24€**
Croque Marlène & frites *Croque-Madame with french fries* **26€**
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 **25€ I 27€**
Smashburger Charolais or Smashbacon and french fries
Salade César au poulet *Chicken caesar salad* **24€**
Filet de merlu croustillant de Monsieur et frites *Monsieur's fish and chips* **28€**

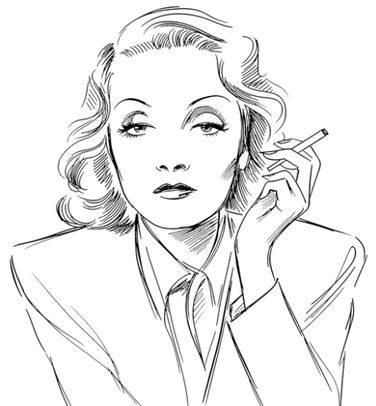
LES GARNITURES

Bol de sucrine *Baby gem lettuce bowl* **6€**
Bol de frites *French fries* **6€**
Riz Blanc *Steamed white rice* **6€**

LES DESSERTS

Assiette de fromages *Cheese selection* **16€**
Dessert du moment *Dessert of the day* **10€**
Assiette de fruits frais *Fresh fruit platter* **12€**

PLATS VÉGÉTARIENS



BOISSONS

VINS & CHAMPAGNE

	12 cl	75cl
Deutz Brut	22€	110€
Deutz Rosé	28€	140€

BLANCS

Domaine Saint Nicolas *VDF* Les Hauts Chemins *2023*	15€	80€
Roc des Pins Lirac *2025*	15€	80€
Domaine Merlin Cherrier Sancerre, Grand Chemarin *2023*	18€	90€
Domaine Jean-Paul & Benoît Drouin Chablis *2024*	18€	90€
Château Le Devay Condrieu *2023*		

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 *2019*	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 PRESSION 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* Abricot, framboise, pomme, tomate *Apricot, raspberry, apple, tomato*	7€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain	6€
Cappuccino	8€
Double expresso	8€
Café Latte	8€
L'onctueux chocolat chaud maison *The unctuous and delicious homemade hot chocolate*	10€
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.

RESTAURANT

MONSIEUR

LE LANCASTER
CHAMPS — ÉLYSÉES

MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR



DEPUIS 1925