

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

Pâté en croûte de Monsieur | Monsieur's Pâté en croûte 14

Raviole ouverte de volaille et champignons | Open ravioli with poultry and mushrooms 16

Œuf croustillant, lentilles et vinaigrette truffée | Crispy egg with lentils and truffle vinaigrette 16

Thon rouge snacké au sésame noir | Seared bluefin tuna with black sesame 20

Risotto du moment | Seasonal risotto 28

Pêche du jour | Catch of the day au cours

Cabillaud vapeur et sauce maltaise | Steamed cod with maltese sauce 30

Magret de canard et griottes Amarena | Duck breast with Amarena cherries 32

Ris de veau rôti, condiments et chorizo | Roasted sweetbreads with condiments and chorizo 44

Entrecôte Angus 250 gr et choron | Angus ribeye with sauce choron 48

Pommes Pont-Neuf | Pont-Neuf fries 6

Endives braisées à l'Orange | Braised endives with orange 6

Tombée d'épinards | Sautéed spinach 6

Riz Basmati | Basmati rice 6

Assiette de fromages | Selection of cheeses 16

Dessert du moment | Pastry of the day 10

Tarte aux fruits de saison | Seasonal fruit tart 12

Le soufflé de Monsieur 16

TAPAS

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

Jambon ibérique | Iberico Ham 14

Carpaccio de gambas, lèche de tigre | Gambas carpaccio 14
tiger's milk

Poulpe confit au vieux vinaigre et parmesan | Confit 14
octopus with aged vinegar and parmesan

Tarama de saumon fumé | Smoked salmon tarama 14

Croque jambon truffé | Truffled ham croque 14

Végétarienne

Tempura de légumes, cervelle de canut | Vegetable tempura 14
with cervelle de canut

Houmous au sésame | Sesame hummus 14



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 de Madame à la truffe, frites & salade | Truffled 30 | 32
Croque-monsieur or madame, French fries & salad

Soupe du moment | Soup of the day 25

Bocal moment 250gr, servi avec salade verte | The jar of the moment (250gr) served 24
with a green salad

Tartare de bœuf à l'italienne, frites et salade | Charolais beef tartare with french 28
fries and salad

Club sandwich, frites et salade | Club sandwich, french fries and salad 28

Hamburger ou cheeseburger boeuf charolais 180gr, comté, frites et 32
salade | Hamburger or cheeseburger beef Charolais, comte cheese with french fries

and salad

Salade César poulet ou gambas | Chicken or prawns caesar salad 30

Fish and chips de Monsieur et sauce tartare | Monsieur's fish and chips with tartare 35
sauce

Les desserts

Dessert du moment | Dessert of the days 10

Assiette de fruits frais | Fresh seasonal fruit plate 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 Le Chêne <i>Marchand 2023</i>	18	90
Garnier et Fils Chablis 1er cru <i>Vaillons 2023</i>	20	105
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 Michel Gros Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits <i>2023</i>	17	85
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>2023</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

Expresso, café américain	6
Cappuccino	8
Double expresso	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.



MANGER | BOIRE | SE RÉUNIR



DEPUIS 1925