



CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

À PARTAGER To share

Sélection de fromages affinés Maison Bordier.....	26€
<i>Aged cheese selection by Maison Bordier</i>	
Chiffonnade de jambon de Parme.....	22€
<i>Parma ham chiffonnade</i>	
Tarama Royal, toast Melba.....	17€
<i>Royal tarama, Melba toast</i>	
Croustillant de gambas au basilic.....	18€
<i>Crispy prawns with basil</i>	
Cœur de saumon fumé, crème aux herbes.....	34€
<i>Smoked salmon heart, herb cream</i>	
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr ou 50gr.....	65/150€
Mille-feuilles de pommes de terre, crème acidulée <i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr or 50g</i> <i>With its potato mille-feuille and tangy cream</i>	



ENTRÉES Starters



Velouté d'artichauts à la truffe.....	27€
<i>Artichoke velouté with truffle</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques, éclats de shiso rouge.....	29€
<i>Scallop carpaccio, hint of red shies</i>	
Poireaux mimosa à la vinaigrette de betterave.....	17€
<i>Leeks mimosa with beetroot vinaigrette</i>	
Mozzarella di bufala, kaki fondant et vieux balsamique.....	25€
<i>Mozzarella di bufala, persimmon and aged balsamic</i>	
Quinoa aux fleurs, avocat, grenadeV*.....	18€
<i>Quinoa with flowers, avocado and pomegranate</i>	
Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes.....	32€
<i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>	
Vitello tonnato.....	28€
<i>Vitello tonnato</i>	
6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....	23€
<i>6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>	
Tartare de bar mariné, huile d'olive, citron.....	26€
<i>Marinated sea bass tartare, olive oil, lemon</i>	
Salade de haricots verts, champignons de Paris, copeaux de parmesan V*.....	19€
<i>Green beans, mushrooms, parmesan shavings</i>	
Pâté en croûte, canard et foie gras.....	20€
<i>Duck pâté en croûte with foie gras</i>	



LES PLAISIRS Non Coupables



Velouté frais de cresson.....	151 kcal.....	19€
<i>Fresh watercress soup</i>		
PROTÉINES : 38% • LIPIDES : 37% • GLUCIDES : 25%		
Gravlax de daurade au citron, piment, coriandre.....	183 kcal.....	24€
<i>Sea bream in lemon, chilli and coriander gravlax</i>		
PROTÉINES : 49% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 24%		
Paillard de volaille grillé, cœur de sucrine, sauce Caesar légère.....	274 kcal.....	24€
<i>Grilled chicken paillard, heart of romaine lettuce, light Caesar sauce</i>		
PROTÉINES : 65% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 8%		



PLATS Mains



Tartare de bœuf Lapérouse, pommes allumettes.....	27€
« Cru ou Aller-Retour »	
<i>Lapérouse beef tartare with matchstick fries, available in « Aller-Retour » style</i>	
Rigatoni à la truffe V*.....	49€
<i>Black truffle rigaton</i>	
Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes.....	26€
Supplément bacon.....	+ 6€
<i>Smash Burger, Roots & Cheese, matchstick fries</i>	
<i>Add bacon +6€</i>	
Noix de Saint-Jacques nacrées, beurre blanc au miso, purée de céleri.....	42€
<i>Lightly seared scallops, miso beurre blanc, celeriac purée</i>	
Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes.....	45€
« Château » beef fillet, pepper sauce, matchstick fries	
Le Croque-monsieur Lapérouse.....	26€
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun	
<i>Torchon ham, comté, emmental, abundance, mesclun salad</i>	
Gratin gourmand de pâtes.....	24€
<i>Creamy pasta gratin</i>	
Filet de bœuf façon Rossini, jus corsé.....	60€
<i>Beef tenderloin "Rossini style", rich jus</i>	
Magret de canard laqué, riz à l'ancienne.....	39€
<i>Lacquered duck breast, old fashioned rice</i>	
Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes.....	32€
<i>Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce, matchstick fries</i>	
Dos de bar « Dugléré », salade mesclun.....	39€
<i>Seabass « Dugléré », mesclun</i>	
Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre.....	38€
<i>Corn fed chicken with cream and morel mushrooms, mashed potatoes</i>	
Salade frisée, œuf mollet, foie gras, magret de canard et noix.....	28€
<i>Curly endive salad, soft boiled egg, foie gras, smoked duck breast and walnuts</i>	
Contre filet de bœuf Salers Angus (450g à partager pour 2).....	79€
<i>Beef tenderloin Salers Angus (450g to share for 2)</i>	

GARNITURES Sides

Riz à l'ancienne - Légumes du jardin - Pommes allumettes - Purée - Salade mesclun - Haricots verts.....	8€
<i>Old fashioned rice - Vegetables - Matchstick fries - Mashed potatoes - Mesclun salad - Green Beans</i>	



DESSERTS



« Lapérouse » blanc vanille - « Lapérouse » white vanilla.....	17€
Fruits givrés du moment - Seasonal frozen fruits.....	18€
Baba royal au Rhum, crème fouettée - Baba royal au rhum, whipped cream.....	14€
Religieuse au chocolat - Chocolate religieuse.....	12€
Couronne de fruits de saison - Crown of fresh fruits.....	18€
« Sénateur » chocolat intense - « Sénateur » intense chocolate.....	14€

À PARTAGER To share

Crème brûlée vanille « des Augustins » - Crème brûlée « des Augustins » vanilla.....	27€
--	-----