

A detailed illustration of a tropical landscape. In the center, a three-masted sailing ship with yellow and white sails is on the water. The scene is framed by large, dark blue banana leaves and other tropical plants. Several birds, including a swallow and a hummingbird, are flying or perched on the plants. A butterfly is also visible near the bottom left. The background shows distant green hills under a light sky.

CAFÉ  
*Lapérouse*

LIMONADIER DU ROI  
DEPUIS 1766



## À PARTAGER To share

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Chiffonnade de jambon fumé aux herbes.....           | 22€ |
| <i>Herb-smoked 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>                      |     |
| Rillettes de saumon, citron vert.....                | 23€ |
| <i>Salmon rillettes and lime</i>                     |     |
| Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....          | 65€ |
| <i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr</i> |     |



### ENTRÉES Starters



|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Oeuf parfait, velouté de maïs et origan V*.....                                  | 18€ |
| <i>Perfect egg, corn velouté and oregano</i>                                     |     |
| Mozzarella di bufala, tomates anciennes, huile d'olive vierge et basilic V*..... | 26€ |
| <i>Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, extra virgin olive oil and basil</i> |     |
| Quinoa aux fleurs, avocat, grenade V*.....                                       | 18€ |
| <i>Quinoa with flowers, avocado and pomegranate</i>                              |     |
| Salade de haricots verts, champignons de Paris, copeaux de parmesan V*.....      | 19€ |
| <i>Green beans, mushrooms, parmesan shavings</i>                                 |     |
| Thon cru, marinade mirin-soja, sarrasin torréfié et jalapeños.....               | 29€ |
| <i>Raw tuna with mirin-soy marinade, toasted buckwheat and jalapeños</i>         |     |
| Tartare de bar mariné, huile d'olive, citron.....                                | 26€ |
| <i>Marinated sea bass tartare, olive oil, lemon</i>                              |     |
| Saumon fumé, crème légère aux herbes, brioche dorée.....                         | 32€ |
| <i>Smoked salmon, light herb cream and toasted brioche</i>                       |     |
| Pâté en croûte, canard et foie gras.....                                         | 20€ |
| <i>Duck pâté en croûte with foie gras</i>                                        |     |
| 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....                  | 23€ |
| <i>6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>               |     |
| Vitello tonnato.....                                                             | 28€ |
| <i>Vitello tonnato</i>                                                           |     |
| Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes.....                         | 32€ |
| <i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>                                  |     |



### LES PLAISIRS Non Coupables



|                                                                               |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Velouté frais de tomates, concombre, fromage de brebis, basilic V*.....       | 151 kcal.....19€ |
| <i>Chilled tomato velouté with cucumber, goat cheese and basil</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, coeur 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



|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ravioli farcis à la ricotta, crème légère au citron V*.....                                       | 32€  |
| <i>Ricotta-filled ravioli with a light lemon cream</i>                                            |      |
| Rigatoni à la truffe V*.....                                                                      | 49€  |
| <i>Black truffle rigaton</i>                                                                      |      |
| Escalope de saumon à l'oseille, riz à l'ancienne.....                                             | 38€  |
| <i>Salmon escalope with sorrel sauce, old fashion rice</i>                                        |      |
| Dos de bar « Dugléré », salade mesclun.....                                                       | 39€  |
| <i>Seabass « Dugléré », mesclun</i>                                                               |      |
| Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes.....                          | 32€  |
| <i>Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce, matchstick fries</i>                         |      |
| Salade niçoise, œufs de caille, fèves, artichauts grillés et vinaigrette aux anchois.....         | 30€  |
| <i>Niçoise salad with quail eggs, broad beans, grilled artichokes and anchovy vinaigrette</i>     |      |
| Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes.....                                            | 45€  |
| <i>« Château » beef fillet, pepper sauce, matchstick fries</i>                                    |      |
| Contre-filet de bœuf Salers Angus, façon tataki, garniture au choix (450g à partager pour 2)..... | 79€  |
| <i>Salers Angus striploin beef, tataki-style, with a choice of garnish (450g to share for 2)</i>  |      |
| Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes.....                                      | 26€  |
| Supplément bacon.....                                                                             | + 6€ |
| <i>Smash Burger, Roots &amp; Cheese, matchstick fries</i>                                         |      |
| <i>Add bacon +6€</i>                                                                              |      |
| Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive vierge.....                     | 29€  |
| <i>Beef carpaccio with parmesan shavings, arugula and extra virgin olive oil</i>                  |      |
| Tartare de bœuf Lapérouse, « Cru ou Aller-Retour », pommes allumettes.....                        | 27€  |
| <i>Lapérouse beef tartare, also available in « Aller-Retour » style, matchstick fries</i>         |      |
| Le Croque-monsieur Lapérouse.....                                                                 | 26€  |
| Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun                                     |      |
| <i>Torchon ham, comté, emmental, abundance, mesclun salad</i>                                     |      |
| Magret de canard laqué, riz à l'ancienne.....                                                     | 39€  |
| <i>Lacquered duck breast, old fashioned rice</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>                           |      |

## GARNITURES Sides

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



## DESSERTS



|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Assiette de fruits rouges - Red berry platter.....                                                           | 18€ |
| Fruits givrés du moment - Seasonal frozen fruits.....                                                        | 18€ |
| « Lapérouse » blanc vanille - « Lapérouse » white vanilla.....                                               | 17€ |
| Baba royal au Rhum, crème fouettée - Baba royal au rum, whipped cream.....                                   | 14€ |
| Religieuse au chocolat - Chocolate religieuse.....                                                           | 12€ |
| Crème glacée, 2 accompagnements au choix - Coulis de fruits rouges, sirop d'érable, granola, fruits rouges.. | 18€ |
| <i>Ice cream, with a choice of 2 toppings – Red berry coulis, maple syrup, granola, red berries</i>          |     |
| « Sénateur » chocolat intense - « Sénateur » intense chocolate.....                                          | 14€ |

## À PARTAGER To share

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Crème brûlée vanille « des Augustins » - Crème brûlée « des Augustins » vanilla.....        | 27€ |
| Sélection de fromages affinés Maison Bordier - Aged cheese selection by Maison Bordier..... | 26€ |