

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.....	19€
<i>Crispy prawns with basil</i>	
Selection de fromages affinés Maison Bordier.....	27€
<i>Aged chesse selection by Maison Bordier</i>	
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....	65€
<i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr</i>	



ENTRÉES Starters



Oeuf parfait, velouté de potimarron et chimichurri V*.....	19€
<i>Slow-cooked egg, butternut velouté & chimichurri</i>	
Velouté d'artichauts à la truffe V*.....	28€
<i>Artichoke velouté with truffle</i>	
Mozzarella di Bufala, courgettes, artichauts, tomates confites, pistaches et olives V*.....	27€
<i>Buffalo Mozzarella, zucchini, artichokes, sun-dried tomatoes, pistachios & olives</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>Greens beans, mushrooms, parmesan shavings</i>	
Escalope de thon à la milanaise, purée de tomates jaunes et câpres.....	28€
<i>Breaded tuna escalope, yellow tomato purée & capers</i>	
Supions dorés, cœur de romaine, vinaigrette aux algues.....	24€
<i>Fried baby squid, romaine hearts, seaweed vinaigrette</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 croute, canard et foie gras.....	20€
<i>Duck pâté en croûte with foie gras</i>	
6 escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....	23€
<i>6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>	
Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes.....	32€
<i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>	



LES PLAISIRS Non Coupables



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 sucrose, sauce Caesar légère.....	274 kcal.....	24€
<i>Grilled chicken paillard, heart o romaine lettuce, light Caesar sauce</i>		
PROTÉINES : 65% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 8%		



PLATS Mains



Salade frisée, oeuf mollet, foie gras, magret de canard et noix.....	30€
<i>Curly endive salad, soft boiled egg, foie gras, smoked duck breast and walnuts</i>	
Rigatoni à la truffe.....	49€
<i>Black truffle rigatoni</i>	
Ravioli alla Zuca, chorizo et sauge	33€
<i>Ravioli alla zuca, chorizo and sage</i>	
Noix de Saint-Jacques nacrées, beurre blanc au miso, purée de céleri.....	43€
<i>Lightly seared scallops, miso beurre blanc, celeriac purée</i>	
Dos de bar "Dugléré" salade mesclun.....	39€
<i>Seabass "Dugléré", mesclun</i>	
Tranches de saumon, sauce sofrito.....	38€
<i>Salmon fillet, aromatic vegetable sofrito</i>	
Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes.....	45€
<i>"Château" beef filet, pepper sauce, matchstick fries</i>	
Magret de canard aux cinq épices, suprêmes d'agrumes.....	39€
<i>Five-spice duck breast, citrus segments</i>	
Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes.....	26€
Supplément bacon.....	6€
<i>Smash burger, roots & cheese, pommes allumettes</i>	
<i>Add bacon +6</i>	
Carpaccio de Boeuf, parmesan, roquette et huile d'olive vierge	29€
<i>Beef Carpaccio with parmesan, arugula and extra virgin oil</i>	
Tartare de boeuf 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>	
Quasi de veau, notes citronnées et cerfeuil frais.....	37€
<i>Veal rump, citrus notes & fresh chervil</i>	
Suprême de volaille, crème au 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 - Mousseline de Céleri.....	8€
<i>Green Beans - Mesclun salad - Vegetables - Matchstick fries - Mashed potatoes -</i>	
<i>Old fashioned rice - Celeriac mousseline</i>	
Pommes allumettes à la truffe	22€
<i>Truffle matchstick fries</i>	



DESSERTS



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

À PARTAGER To share

Crème brûlée vanille « des Augustins »- <i>Crème brûlée "des Augustins" vanilla</i>	27€
---	-----

Please inform us of any allergies, intolerances or specific dietary requirements.

V* plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus.-*V* vegetarian dish. Net prices ATI. Service included.*