À PARTAGER
To share

Chiffonnade de jambon fumé aux herbes.....22€
Herb-smoked ham chiffonnade

Tarama Royal, toast Melba.....17€
Royal tarama, Melba toast

Croustillant de gambas au basilic.....19€
Crispy prawns with basil

Sélection de fromages affinés Maison Bordier.....27€
Aged cheese selection by Maison Bordier

Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....65€
Timbale of Golden Caviar Impérial 20gr

ENTRÉES
Starters

Oeuf parfait, velouté de potimarron et chimichurri V*.....19€
Slow-cooked egg, red kuri squash velouté & chimichurri

Velouté d'artichauts à la truffe V*.....28€
Artichoke velouté with truffle

Mozzarella di Bufala, courgettes, artichauts, tomates confites, pistaches et olives V*.....27€
Buffalo Mozzarella, zucchini, artichokes, sun-dried tomatoes, pistachios & olives

Quinoa aux fleurs, avocat, grenade V*.....18€
Quinoa with flowers, avocado and pomegranate

Salade de haricots verts, champignons de Paris, copeaux de parmesan V*.....19€
Green beans, mushrooms, parmesan shavings

Escalope de thon à la milanaise, purée de tomates jaunes et câpres.....28€
Breaded tuna escalope, yellow tomato purée & capers

Supions dorés, cœur de romaine, vinaigrette aux algues.....24€
Fried baby squid, romaine hearts, seaweed vinaigrette

Tartare de bar mariné, huile d'olive, citron.....26€
Marinated sea bass tartare, olive oil, lemon

Saumon fumé, crème légère aux herbes, brioche dorée.....32€
Smoked salmon, light herb cream and toasted brioche

Pâté en croûte, canard et foie gras.....20€
Duck pâté en croûte with foie gras

6 escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....23€
6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter

Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes.....32€
Homemade duck foie gras, Sauternes jelly

LES PLAISIRS
Non Coupables

Gravlax de daurade au citron, piment, coriandre.....183 kcal.....24€
Sea bream in lemon, chilli and coriander gravlax
PROTÉINES : 49% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 24%

Paillard de volaille grillé, coeur de sucrine, sauce Caesar légère.....274 kcal.....24€
Grilled chicken paillard, heart of romaine lettuce, light Casear sauce
PROTÉINES : 65% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 8%

Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.
V* plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus. ***-V* vegetarian dish. Net prices ATI. Service included.***

PLATS
Mains

Salade frisée, oeuf mollet, foie gras, magret de canard et noix.....30€
Curly endive salad, soft boiled egg, foie gras, smoked duck breast and walnuts

Rigatoni à la truffe.....49€
Black truffle rigatoni

Ravioli alla Zucca, chorizo et sauge.....33€
Ravioli alla zucca, chorizo and sage

Noix de Saint-Jacques nacrées, beurre blanc au miso, purée de céleri.....43€
Lightly seared scallops, miso beurre blanc, celeriac purée

Dos de bar "Dugléré" salade mesclun.....39€
Seabass "Dugléré", mesclun

Tranches de saumon, sauce sofrito.....38€
Salmon fillet, aromatic vegetable sofrito

Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes.....45€
"Château" beef filet, pepper sauce, matchstick fries

Magret de canard aux cinq épices, suprêmes d'agrumes.....39€
Five-spice duck breast, citrus segments

Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes.....26€
Supplément bacon.....6€
Smash burger, roots & cheese, pommes allumettes
Add bacon +6€

Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette et huile d'olive vierge .....29€
Beef Carpaccio with parmesan, arugula and extra vrigin oil

Tartare de boeuf Lapérouse, "Cru ou Aller-Retour", pommes allumettes .....27€
Lapérouse beef tartare, also available in " Aller-Retour" style, matchstick fries

Le Croque-monsieur Lapérouse.....26€
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun
Torchon ham, comté, emmental, abondance, mesclun salad

Quasi de veau, notes citronnées et cerfeuil frais.....37€
Veal rump, citrus notes & fresh chervil

Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre.....38€
Corn fed chicken with cream and morel mushrooms, mashed potatoes

GARNITURES
Sides

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

DESSERTS

Sélection de mignardises - ***Selection of petits fours***.....12€
Couronne de fruits de saison - ***Crown of fresh fruits***.....18€
La Forêt Noire - ***Delicate chocolate cake, cherries & chantilly cream***.....18€
Le Paris-Brest - ***Crisp choux pastry filled with hazelnut praline cream***.....16€
Le Fraisier - ***French strawberry & vanilla cream cake***.....16€
"Lapérouse" blanc vanille - ***"Lapérouse" white vanilla***.....17€
"Sénateur" chocolat intense - ***"Sénateur" intense chocolate***.....14€
Fruits givrés du moment - ***Seasonal frozen fruits***.....18€

À PARTAGER
To share

Crème brûlée vanille « des Augustins » - ***Crème brûlée "des Augustins" vanilla***.....27€
Tarte aux pommes à l'ancienne - ***French apple tart, timeless tradition***.....25€

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.***