SNACKING ROYAL

Mozzarella di Bufala, courgettes, artichauts, tomates confites et olives V*.....27€
Buffalo mozzarella, zucchini, artichokes,sun-dried tomatoes & 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€
Greens beans, mushrooms, parmesan shavings

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

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

Timbale de caviar Golden Imperial 20gr.....65€
Timbale of Golden caviar imperial 20gr

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

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

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

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

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

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

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

Pommes allumettes- salade mesclun.....8€
Matchstick fries- mesclun salad

V plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus.*
Please inform us of any allergies, intolerances or specific dietary requirements.

AFTERNOON TEA

PÂTISSERIES & CAKES
Pastries & cakes

La Forêt Noire.....18€
Black Forest – Delicate chocolate cake, cherries & chantilly ream

Le Paris- Brest.....16€
The "Paris-Brest", Crisp choux pastry filled with hazelnut praline cream

Le Fraisier.....16€
The "Fraisier", French strawberry & vanilla cream cake

Le "Sénateur" chocolat intense.....14€
The "Sénateur" intense chocolate

Le "Lapérouse" Blanc Vanille.....17€
The "Lapérouse" White Vanilla

Couronne de fruits de saison.....18€
Crown of fresh fruits

Fruits givrés du moment.....18€
Seasonal frozen fruits

Sélection de mignardises.....12€
Selection of French petits fours

À PARTAGER
To share

Crème brûlée vanille "des Augustins".....27€
Crème brulée "des Augustins" vanilla

Tarte aux pommes à l'ancienne.....25€
French apple tart, timeless tradition

V plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus.*
Please inform us of any allergies, intolerances or specific dietary requirements.