



CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

À PARTAGER To share

Tarama Royal, toast Melba.....	17€
<i>Royal tarama, Melba toast</i>	
Rillettes de saumon au raifort, citron vert.....	17€
<i>Salmon rillettes, horseradish, lime</i>	
Chiffonnade de jambon de Parme.....	22€
<i>Parma ham chiffonnade</i>	
Cœur de saumon fumé Impérial, crème aux herbes.....	34€
<i>Imperial smoked salmon heart, herb cream</i>	
Sélection de fromages affinés Maison Bordier.....	26€
<i>Aged cheese selection by Maison Bordier</i>	
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....	65€
<i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr</i>	



ENTRÉES Starters



Vitello tonnato.....	28€
<i>Vitello tonnato</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>	
Pâté en croûte, canard et foie gras.....	20€
<i>Duck pâté en croûte with foie gras</i>	
Velouté frais de tomates V*.....	17€
<i>Tomato gazpacho</i>	
6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....	23€
<i>6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>	
Mozzarella di bufala, déclinaison de tomates anciennes V*.....	25€
<i>Mozzarella di bufala, old fashioned tomatoes</i>	
Tartare de bar mariné, huile d'olive, citron.....	26€
<i>Marinated sea bass tartare, olive oil, lemon</i>	
Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes.....	31€
<i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>	
Gravlax de saumon fait maison, assaisonnement au sésame.....	24€
<i>Homemade salmon gravlax, sesame seasoning</i>	



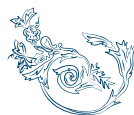
LES PLAISIRS Non Coupables



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.....	26€
« Cru ou Aller-Retour » <i>Lapérouse beef tartare with matchstick fries, available in « Aller-Retour » style</i>	
Carne salada façon carpaccio de bœuf.....	29€
<i>Beef carne salada, carpaccio style</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>	
Magret de canard laqué, riz à l'ancienne.....	39€
<i>Lacquered duck breast, old fashioned rice</i>	
Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes.....	25€
Supplément bacon.....	+6€
<i>Smash Burger, Roots & Cheese, matchstick fries</i> <i>Add bacon +6€</i>	
Le Croque-monsieur Lapérouse.....	25€
<i>Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun</i> <i>Torchon ham, comté, emmental, abundance, mesclun salad</i>	
Salade parisienne -avec ou sans jambon-.....	27€
<i>Parisian salad -with or without ham-</i>	
Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes.....	45€
<i>« Château » beef fillet, pepper sauce, matchstick fries</i>	
Escalope de saumon à l'oseille, riz à l'ancienne.....	37€
<i>Salmon escalope with sorrel, 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>	
Pâtes au pistou maison V*.....	24€
<i>Pasta with homemade pesto</i>	
Rigatoni à la truffe V*.....	39€
<i>Black truffle rigaton</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



Religieuse au chocolat - <i>Chocolate religieuse</i>	12€
« Sénateur » chocolat intense - « Sénateur » intense chocolate.....	14€
Baba royal au Rhum, crème fouettée - <i>Baba royal au rum, whipped cream</i>	14€
« Lapérouse » blanc vanille - « Lapérouse » white vanilla.....	17€
Assiette de fruits rouges - <i>Red fruits platter</i>	17€
Fruits givrés du moment - <i>Seasonal frozen fruits</i>	18€

À PARTAGER To share

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