



16 九月 2023

消费者情报：关于非预先包装食品中过敏原成分法定标示的信息



### 面筋

含麸质粮食：小麦，黑麦，大麦，燕麦，双粒小麦，卡姆麦，或该等谷物的杂交品种，以及含有该等谷物成分的加工食品。

法式水煮鳕鱼翅，清蒸土豆，酸豆南特酱

法式水煮鳕鱼翅，清蒸土豆，酸豆南特酱

鳕鱼厚扒配蒜泥蛋黄酱，水煮蔬菜

(胡萝卜，蒲瓜，土豆，茴香)，

有机白煮蛋，蒜泥蛋黄酱

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只，芬克雷二号生蚝2只，

马达加斯加粉红海虾4只，峨螺（约150克）

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只，芬克雷3号生蚝两只，

马达加斯加粉红海虾4只，峨螺（约150克）

烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

古法烹调白酱嫩小牛肉\*，印度香米

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉\*，Gouffé烹制法 印度香米

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉\*，Gouffé烹制法 手抓饭

Primaverra白酱炖小牛肉\*，手抓饭

布良第红酒炖牛肉\*，蒸马铃薯

布良第红酒炖牛肉\*，蒸马铃薯

Brunch Marin

有机嫩滑炒蛋，

Petrossian苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian烟熏大西洋鲑鱼，

Petrossian塔哈玛抹酱配面包吐司，

夏洛特土豆沙拉，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

以及本季美味甜品盘

Brunch Marin

嫩滑西式炒有机蛋，

Petrossian苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian塔哈玛抹酱，

布利尼软饼配伊西尼酱，

香叶煎土豆，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

以及应季美味甜点盘

Brunch Marin

嫩滑炒有机蛋，

Petrossian苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian野生三文鱼子，

Petrossian塔哈玛抹酱，

普瓦兰面包吐司和伊西尼酱，

香叶煎土豆，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

配当季美味甜点拼盘

Brunch Marin

嫩滑炒有机蛋，  
Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼  
Petrossian 野生三文鱼子，  
Petrossian 塔哈玛抹酱，  
普瓦兰吐司面包和伊西尼酱，  
奶油黄瓜，  
16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，  
外加时令点心甜品盘

Brunch Saint-Germain

嫩滑西式炒有机蛋，香叶煎土豆，鸡肉法式吐司先生半份，法式干香肠，圣丹尼火腿，孔泰干酪和圣内塔干酪，以及应季美味  
甜点盘

Brunch Saint-Germain

嫩滑炒有机蛋，香叶煎土豆，法式吐司先生半份，法式干香肠，圣丹尼火腿，孔泰干酪和圣内塔干酪，  
配当季美味甜点拼盘

Brunch Saint-Germain

嫩滑炒有机蛋，巴斯克沙拉，英式烧牛肉切片，法式干香肠，熟制火腿，16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，  
外加时令点心甜品盘

阿尔代什特色小劈柴蛋糕

手指饼, 奶油和栗子慕丝配马丁尼克陈年朗姆酒和糖渍栗子碎

峨螺 (约300克)

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉，锅煎蘑菇，弗丹贝干酪，新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱和油封番茄，法式薯条

点心咖啡或茶 (水果沙拉，巧克力慕丝，雪糕)

点心咖啡或茶 红果浆汁意式奶冻，法式焦糖炖蛋，甜美时光

点心咖啡或茶 第戎香料面包风味雪糕，香草酱，今日点心

鸭肉肥肝法式冻，糖渍洋葱，普瓦兰面包吐司

酥脆香叶小羊排 (3支)，奶油新鲜四季豆

脆酥香叶小羊排\*，百里香汁，新鲜四季豆

Petrossian 出品 Alverta Royal 鱼子酱 (12克)，面包土司和奶酱

Petrossian 出品 Alverta Royal 鱼子酱 (12克)，面包土司和奶酱

Alverta Royal 鱼子酱 (12克) 配土司面包和奶酱

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), 布利尼软饼和伊西尼酱

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), 布利尼软饼和伊西尼酱

Petrossian 鱼子酱 Ossetra Royal (20克)，面包吐司和奶油

Petrossian 鱼子酱 Ossetra Royal (20克)，面包吐司和奶油

芝士蛋糕，配小红果浓浆

会所三明治配 Petrossian 烟熏三文鱼，

鳄梨，新鲜芒果，绿叶生菜，白煮有机蛋，青柠果皮，法式薯条

公司三明治，配烟熏苏格兰三文鱼，鲜制薯条

公司三明治，配烟熏苏格兰三文鱼，鲜制薯条

公司三明治，配烟熏苏格兰三文鱼，鲜制薯条

公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条

公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条

公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条

公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，煎土豆

会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉，鞑靼酱，薯条

会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉，白煮有机蛋，鞑靼酱，法式薯条

素食版会所三明治 爽脆蔬菜，有机蛋，新鲜薯条

素食版会所三明治 清脆蔬菜，有机蛋，法式薯条

小牛\*肋排，低温烹制，迷迭香酱汁，精制普罗旺斯炖菜

小牛\*厚切肋排，“低温烹调”，香煎时令菌菇，  
土豆泥配黄油和法式炖浓汁

小牛\*厚切肋排，“低温烹调”，牛肝菌浆汁，奶油土豆泥

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙，水果沙拉，香缇鲜奶油，圣日耳曼利口酒

今日蔬菜酱， 搅奶油配榛果碎仁

今日蔬菜酱， 搅奶油

马达加斯加粉红海虾（8只）

羊角包或奶油甜圆包

法式吐司开胃小点，配火腿或鸡肉 樱桃番茄

法式吐司开胃小点， 樱桃番茄小盅

法式土司女士（火腿或鸡肉，蛋），绿菜沙拉

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio 绿蔬沙拉

法式吐司女士配火腿或鸡肉，有机蛋，绿叶生菜

法式吐司先生（火腿或鸡肉），绿叶沙拉

Croque-Monsieur au jambon ou poulet 绿蔬沙拉

法式吐司先生，配火腿，绿生菜

焦糖泡芙一口酥

焦糖泡芙一口酥

热山羊干酪配胡椒普瓦兰面包垫底， 绿蔬沙拉

热山羊奶酪配普瓦兰面包，绿菜沙拉

夏威夷山羊干酪配蜂蜜和普罗旺斯特产香叶 垫底配黑椒普瓦兰面包吐司，绿叶生菜

“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，三文鱼鱼子，塔哈馬抹酱，普瓦兰面包吐司

“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，烟熏大西洋鲑鱼，塔哈馬抹酱，普瓦兰面包吐司

“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈馬抹酱，  
blinis et crème d'Isigny

“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈馬抹酱，  
普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱

龙虾半只，巴黎菜式

鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱，味煮蔬菜

烤“诺曼底”排骨肉牛扒（约350克），鲜薯条，鞑靼酱

香煎熟成“诺曼底牛”\*排骨肉扒（约350克）， 鲜薯条，胡椒酱

小牛西冷扒\*， 土豆泥，百里香汁

小牛西冷扒\*， 多菲纳乳酪焗土豆，法式炖浓汁

香酥层塔配鸭肥肝和焦糖裹香梨

香煎肥肝配焦糖裹梨夹心酥

层层塔，香煎肥肝和焦糖梨， 波特酒雪糕

烤小羊\*里脊肉扒， 什锦春园蔬菜，鼠尾草酱汁

牛里脊烤串，鲜制薯条， 胡椒酱

烤里脊牛扒\*，鲜薯条，鞑靼酱

香煎牛柳\*配松露， 绵润土豆

煎菲力牛扒\*，松露风味， 多菲纳风味乳酪焗土豆

锅煎菲力牛扒\*， 佩里格酱，松露菌香安娜土豆

香煎牛柳\*，新鲜薯条，佩里咕叮酱

香煎牛柳\*，胡椒酱，多菲纳乳酪焗土豆

香煎牛柳\*，佩里格酱，欧芹风味绵密土豆丸

香煎牛柳\*，弗丹贝干酪酱，多菲纳乳酪焗土豆

香煎牛柳\*，三色胡椒酱，棉滑土豆丸

烤菲力牛扒\*， 鲜制薯条，清凉龙蒿奶泡

烤菲力牛扒\*， 鲜薯条，胡椒酱

菲力牛扒\*，青胡椒酱，新鲜薯条

鳕鱼柳， 手抓饭

烤免翁鹿肉扒， 西芹慕丝茸和栗子泥， 胡椒酸醋汁

比目鱼柳，奶油柠汁香煎， 手抓饭

鸭肥肝 (50克) 配普瓦兰面包吐司

鸭肝酱配普瓦兰面包吐司

鸭肝酱配普瓦兰面包吐司

鸭肉油渣法式冻, 芝麻菜沙拉和腌渍红洋葱

烤明虾, 蔬菜意大利炖饭, 蚌贝海鲜浆汁

烤明虾, 意式青芦笋炖饭 配Parmigiano Reggiano巴马森干酪

烤海虾, 春园意大利炖饭

西班牙番茄冻菜汤配面包脆丁

西班牙番茄冻汤, 蒜香面包脆丁

伽斯巴楚番茄冻汤, 罗勒绿冰沙, 蒜茸面包脆丁

伽斯巴楚番茄冻汤, 罗勒绿冰沙, 蒜茸面包脆丁

西班牙冻汤和蔬菜丁, 罗勒搅奶油, 蒜香面包脆丁

巧克力蛋糕

"Petrossian"烟熏鲱鱼, 土豆和洋葱圈沙拉

Petrossian烟熏鲱鱼, 油香土豆

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Le Classique

自选热饮

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

羊角包和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)

Le Complet

自选热饮

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡布奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

烘焙师精选: 维也纳风味包点一份和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克), 工艺果酱或蜂蜜

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

双叟招牌吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

双叟招牌吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

双叟招牌吐司先生配火腿或鸡肉, 绿蔬沙拉

双叟招牌吐司先生配火腿或鸡肉, 绿蔬沙拉

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)。

烘焙师制作甜点, 抹酱面包片配巴图夏朗德黄油, 手工果酱或蜂蜜。

嫩滑焗有机蛋盅, 切片英式烧牛肉, 孔泰干酪16月陈化。

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

水果沙拉 (时令)

Le Petit Déjeuner Hemingway

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

煎太阳蛋配培根烟肉或火腿, 煎蛋饼 (原味、火腿、干酪或混合), 配面包片涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (20厘升)

原味酸奶或水果沙拉 (应季变换)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡布奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

烘焙师盛情: 双份维也纳风味包点和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克), 工艺果酱或蜂蜜

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

原味酸奶或水果沙拉 (当季)

三拼盘：火腿，孔泰干酪，番茄  
 三号吉拉多生蚝半打  
 安康鱼香烤圆扒，土豆和胡桃南瓜泥，柠檬白汁酱  
 西南鸭胸\*配小红果，乳酪焗红栗南瓜  
 鸭胸\*，罗西尼风味烹调，乳酪香焗红栗南瓜和帕马森干酪瓦片  
 烤鸭胸\*，棉滑土豆丸配炖菌菇  
 农场禽肉圆扒，意大利炖饭配秋季蔬菜  
 烤安康鱼圆扒，甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜  
 意式蜜瓜  
 山羊奶酪千层酥配香煎素菜  
 煎蔬菜和热山羊奶酪夹层塔  
 巧克力熔岩蛋糕，配香草雪糕  
 巧克力慕斯  
 今日玛芬，香草奶油雪糕  
 烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱  
 烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱  
 烤元贝，松露香料意式炖饭  
 有机法式焗蛋盅，配猪肋条肉丁和山羊奶酪  
 有机白煮蛋，松露风味美乃滋酱，海木拉蛋黄酱西芹  
 Petrossian三文鱼子酱（50克），面包吐司和奶酱  
 三文鱼子(50克)，面包吐司和奶酱  
 三文鱼子(50克)，面包吐司和奶酱  
 "Petrossian"野生三文鱼子(50克)，布利尼软饼和伊西尼酱  
 "Petrossian"野生三文鱼子(50克)，普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱  
 蛋黄酱白煮蛋配松露  
 葡萄干面包，或巧克力面包  
 肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜沙拉，核桃油醋汁  
 今日意粉  
 自选糕点  
 Bömlö三文鱼方扒，韭葱泥，奶油白汁酱  
 铁板厚切三文鱼扒，煎蔬菜，奶油白汁酱配酸模  
 奥文尼风味熟制肉品盘（小盅肉糜酱，风干细香肠，切片法式干香肠，地方特产火腿）  
 熟肉制品和奥文尼干酪拼盘（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）  
 熟肉制品和奥文尼干酪拼盘（法式干香肠，地方特产火腿，干酪）  
 熟肉制品和奥文尼干酪拼盘（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）  
 双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只，芬克雷二号生蚝3只，  
 马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）  
 双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只，芬克雷3号生蚝三只，  
 马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）  
 作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只，芬克雷二号生蚝6只，  
 马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）  
 作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打，芬克雷3号生蚝半打，  
 马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）  
 香煎蘑菇，孔泰干酪乳液（24月陈化，法定产区命名）溏心有机蛋  
 香煎鸡油菌和侧耳菇，有机溏心蛋和法式炖浓汁  
 烟熏五花肉，19小时烹烧，贝伊特产绿小扁豆  
 牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜  
 牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜  
 波傍香草巧克力泡芙 古法"双叟"巧克力  
 龙虾鳕鱼面饺配什锦小蔬菜，贝壳海鲜酱  
 龙虾面饺和三文鱼配碎丁蔬菜，贝壳海鲜酱  
 农场禽肉\*意式炖饭，配羊肚菌奶酱  
 农场禽肉\*意式炖饭，配羊肚菌奶酱

凯撒沙拉 罗蔓莴苣生菜，煎鸡肉里脊，巴马森干酪屑片，面包脆丁，凯撒酱

夏日沙拉 卷心生菜嫩心，新鲜四季豆，黑橄榄，腌渍菲达乳酪，香瓜，  
圣丹尼火腿，巴萨米克香醋

#### 夏日沙拉配龙虾

新鲜四季豆，卷心生菜，番茄，鳄梨，新鲜芒果，半只龙虾，青柠醋汁

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋

春园沙拉配龙虾 新鲜四季豆，卷心生菜，番茄，黄瓜，龙虾，青柠香醋汁

鲜香叶藜麦沙拉，青柠腌渍海虾

布包火腿三明治

桑丹尼尔火腿三明治

双拼三明治：火腿，孔泰干酪

烧牛肉三明治\*，番茄，生菜，自制蛋黄酱

君王三明治配龙虾 泡菜，绿叶生菜，青柠果皮，柠檬风味蛋黄酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，青瓜酸乳酪蘸酱配普瓦兰面包吐司

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，夏洛特土豆沙拉和普瓦兰面包吐司

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，布利尼软饼和伊西尼酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱

苏格兰烟熏三文鱼配普瓦兰面包吐司

百里香炖小羊膝，小蔬菜

百里香炖小羊膝，小蔬菜

农场沙奔鸡至尊肉品\*，配羊肚菌，意式炖意大利珍珠面配法定产区帕马森干酪

农场沙奔鸡至尊肉品\*，配羊肚菌，蔬果泥三拼：西芹、土豆、胡桃南瓜配栗子碎

农场优品禽肉\*配香茅，手抓饭

至尊农场禽肉\*配羊肚菌，橄榄香油土豆泥

优品农场鸡\*，鲜香叶馅，橄榄香油土豆泥

至尊农场禽肉\*，迷迭香腌渍 配黄油，普罗旺斯风味煎蔬菜

优品农场禽肉\*，松露风味，法式土豆饼

优品农场禽肉\*，松露风味，手抓饭

烤优品农场禽肉\*，芥末籽酱汁，香锅蔬菜

烤优品农场禽肉\*，青葱土豆泥，

奶油白酱汁配百里香和柠檬

铁板烤至尊禽肉，土豆泥

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜，大西洋鲱鱼子“凯内乐”

鞑靼鳄梨和蟹肉碎，青柠醋汁

鞑靼鳄梨，马达加斯加粉红海虾，香菜冻配茺荜，柠檬酱

“双叟法”刀切鞑靼夏洛克牛肉\* 香叶金宝碎酥派，法式薯条和绿叶生菜

法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞，法式鲜奶油或香草风味雪糕

秋风美味面包片，普瓦兰面包吐司底

烤五花猪肉，侧耳菇，鸡油菌，核桃仁，菜苗沙拉配核桃油

冬季抹酱涂面包，truffade风味 普瓦兰面包吐司，糖渍洋葱，土豆，五花肉丁，多姆鲜干酪，  
肉荳蔻

意式抹酱配普瓦兰面包片

青红椒炒番茄，圣丹尼火腿，巴马森干酪削片，芝麻菜，意式青酱，黑橄榄

素食抹酱涂普瓦兰面包片

素食抹酱涂普瓦兰面包片 油封番茄酱，青芦笋，巴马森干酪碎，有机白煮蛋

面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油

果酱面包片

圣丹尼火腿佐普瓦兰面包片

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼配面包片 底层配普瓦兰面包

苏格兰烟熏三文鱼佐普瓦兰面包片

涂味面包，普瓦图-夏朗德特产黄油，果酱

日式半烤三文鱼配山葵酱，芝麻瓦片饼干，油封甜椒酱

法式翻转苦苣挞，配弗丹贝干酪，碎核桃

胡桃南瓜和番薯法式翻转挞，配孔泰奶酪酱，烟熏鸭胸配核桃仁碎粒，芝麻菜沙拉和油封番茄  
山羊奶酪法式翻转酥挞，配洋槐蜂蜜，碎仁核桃  
鹿肉法式冻，特优香槟干邑风味  
法式冻，野鸡配开心果风味，糖渍红洋葱  
腌渍吞拿鱼配青柠，藜麦沙拉，配蔬菜和洋芫荽鲜叶  
小圆面包土司和普瓦图-夏朗德特产黄油  
胡桃南瓜浓汤，搅奶油配榛果碎仁  
牛肝菌浓汤，搅奶油和香焙榛果碎仁  
Petrossian塔拉馬抹酱杯（100克），普瓦兰面包吐司  
Petrossian塔拉馬抹酱杯（100克），普瓦兰面包吐司  
原味塔哈玛抹酱杯，配“Petrossian”黑松露（100克），普瓦兰面包吐司



## 贝壳类

贝壳水产以及含有贝壳水产成分的产品

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只, 芬克雷二号生蚝2只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺 (约150克)

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只, 芬克雷3号生蚝两只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺 (约150克)

带皮嫩煎狼鲈鱼, 功封茴香和柑橘奶油

峨螺 (约300克)

意式薄切圣雅克元贝 配黑松露碎, 酸料汁, 鲜束芝麻菜

意式薄切生元贝配香橙, 酸料汁, 鲜束芝麻菜

马达加斯加粉红海虾 (8只)

龙虾半只, 巴黎菜式

半只龙虾配生菜沙拉, 新鲜四季豆, 香芒果, 青柠醋酱

腌渍特大明虾, 配青柠和生姜, 脆爽瓜果片条配精制香叶

烤明虾, 蔬菜意大利炖饭, 蚌贝海鲜浆汁

烤明虾, 意式青芦笋炖饭 配Parmigiano Reggiano巴马森干酪

烤海虾, 春园意大利炖饭

Huitres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

三号吉拉多生蚝半打

安康鱼香烤圆扒, 土豆和胡桃南瓜泥, 柠檬白汁酱

烤安康鱼圆扒, 甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜

烤元贝, 根芹慕丝泥, 贝壳海鲜酱

烤元贝, 根芹慕丝泥, 贝壳海鲜酱

烤元贝, 松露香料意式炖饭

香烤元贝, 西芹菜根泥

今日意粉

双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只, 芬克雷二号生蚝3只,

马达加斯加粉红海虾6只, 峨螺 (约150克)

双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只, 芬克雷3号生蚝三只,

马达加斯加粉红海虾6只, 峨螺 (约150克)

作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只, 芬克雷二号生蚝6只,

马达加斯加粉红海虾8只, 峨螺 (约300克)

作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打, 芬克雷3号生蚝半打,

马达加斯加粉红海虾8只, 峨螺 (约300克)

龙虾鳕鱼面饺配什锦小蔬菜, 贝壳海鲜酱

龙虾面饺和三文鱼配碎丁蔬菜, 贝壳海鲜酱

夏日沙拉配龙虾

新鲜四季豆, 卷心生菜, 番茄, 鳄梨, 新鲜芒果, 半只龙虾, 青柠醋汁

春园沙拉配龙虾 新鲜四季豆, 卷心生菜, 番茄, 黄瓜, 龙虾, 青柠香醋汁

鲜香叶藜麦沙拉, 青柠腌渍海虾

君王沙拉 绿叶生菜, 四季豆, 西柚, 番茄, 土豆, 蟹肉,

腌渍明虾, 柑橘醋汁

君王三明治配龙虾 泡菜, 绿叶生菜, 青柠果皮, 柠檬风味蛋黄酱

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜, 大西洋鲱鱼子“凯内乐”

鞑靼鳄梨和蟹肉碎, 青柠醋汁

鞑靼鳄梨, 马达加斯加粉红海虾, 青柠醋汁

鞑靼鳄梨, 马达加斯加粉红海虾, 香菜冻配茼蒿, 柠檬酱





## 蛋品

蛋以及含有蛋成分的产品

鳕鱼厚扒配蒜泥蛋黄酱，水煮蔬菜  
(胡萝卜，蒲瓜，土豆，茴香)，  
有机白煮蛋，蒜泥蛋黄酱

温香白芦笋，香醋酱汁

嫩芦笋，酸醋奶酱，新鲜小葱

绿芦笋金合欢蛋，柠檬酱

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只，芬克雷二号生蚝2只，  
马达加斯加粉红海虾4只，峨螺（约150克）

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只，芬克雷3号生蚝两只，  
马达加斯加粉红海虾4只，峨螺（约150克）

英式烧牛肉\*冷盘配佐酱，法式薯条和生菜

萨莱特产鲜美排骨牛肉扒\*（约350克），鞑靼酱，薯条  
烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

### 自选雪糕球

Brunch Marin

有机嫩滑炒蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian 烟熏大西洋鲱鱼，

Petrossian 塔哈玛抹酱配面包吐司，

夏洛特土豆沙拉，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

以及本季美味甜品盘

Brunch Marin

嫩滑西式炒有机蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian 塔哈玛抹酱，

布利尼软饼配伊西尼酱，

香叶煎土豆，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

以及应季美味甜点盘

Brunch Marin

嫩滑炒有机蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian 野生三文鱼子，

Petrossian 塔哈玛抹酱，

普瓦兰面包吐司和伊西尼酱，

香叶煎土豆，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

配当季美味甜点拼盘

Brunch Marin

嫩滑炒有机蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼

Petrossian 野生三文鱼子，

Petrossian 塔哈玛抹酱，

普瓦兰吐司面包和伊西尼酱，

奶油黄瓜，

16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，

外加时令点心甜品盘

Brunch Saint-Germain

嫩滑西式炒有机蛋，香叶煎土豆，鸡肉法式吐司先生半份，法式干香肠，圣丹尼火腿，孔泰干酪和圣内塔干酪，以及应季美味甜品盘

Brunch Saint-Germain

嫩滑炒有机蛋，香叶煎土豆，法式吐司先生半份，法式干香肠，圣丹尼火腿，孔泰干酪和圣内塔干酪，配当季美味甜点拼盘

Brunch Saint-Germain

嫩滑炒有机蛋，巴斯克沙拉，英式烧牛肉切片，法式干香肠，熟制火腿，16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，外加时令点心甜品盘

阿尔代什特色小劈柴蛋糕

手指饼, 奶油和栗子慕丝配马丁尼克陈年朗姆酒和糖渍栗子碎

峨螺 (约300克)

鳕鱼, 蒜泥蛋黄酱调味, 脆爽蔬菜

比利时烈日咖啡或热巧克力 咖啡或巧克力雪糕, 佐咖啡或巧克力酱汁, 香缇搅奶油

点心咖啡或茶 (水果沙拉, 巧克力慕丝, 雪糕)

点心咖啡或茶 红果浆汁意式奶冻, 法式焦糖炖蛋, 甜美时光

点心咖啡或茶 第戎香料面包风味雪糕, 香草酱, 今日点心

脆酥香叶小羊排\*, 百里香汁, 新鲜四季豆

芝士蛋糕, 配小红果浓浆

会所三明治配Petrossian烟熏三文鱼,

鳄梨, 新鲜芒果, 绿叶生菜, 白煮有机蛋, 青柠果皮, 法式薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 煎土豆

会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉, 鞣鞣酱, 薯条

会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉, 白煮有机蛋, 鞣鞣酱, 法式薯条

素食版会所三明治 爽脆蔬菜, 有机蛋, 新鲜薯条

素食版会所三明治 清脆蔬菜, 有机蛋, 法式薯条

时鲜雪糕杯, Berthillon出品, 当日可供口味

双叟甜品杯 香草雪糕, 黑醋栗果汁冰沙和黑醋栗糖浆

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙, 水果沙拉, 香缇鲜奶油, 圣日耳曼利口酒

法式焦糖炖蛋, 波旁香草风味

马达加斯加粉红海虾 (8只)

羊角包或奶油甜圆包

法式吐司开胃小点, 配火腿或鸡肉 樱桃番茄

法式吐司开胃小点, 樱桃番茄小盅

法式吐司女士 (火腿或鸡肉, 蛋), 绿菜沙拉

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio 绿蔬沙拉

法式吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

法式吐司先生 (火腿或鸡肉), 绿叶沙拉

Croque-Monsieur au jambon ou poulet 绿蔬沙拉

法式吐司先生, 配火腿, 绿生菜

焦糖泡芙一口酥

焦糖泡芙一口酥

美味小红果 (当季时鲜)

香草雪糕, 花样小红果, 覆盆子浆汁, 香缇鲜奶油

半只龙虾配生菜沙拉, 新鲜四季豆, 香芒果, 青柠醋酱

鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱, 味煮蔬菜

烤"诺曼底"排骨肉牛扒 (约350克), 鲜薯条, 鞣鞣酱

牛里脊烤串, 鲜制薯条, 胡椒酱

烤里脊牛扒\*, 鲜薯条, 鞣鞣酱

烤多利鱼扒, 蒲瓜沙拉, 罗勒蛋黄酱

梅尔芭草莓或覆盆子 (当季时鲜)

香草雪糕, 草莓或覆盆子 (视集市供应而定), 香缇鲜奶油

巧克力蛋糕

Kahlúa甘露咖啡雪糕

Le Classique

自选热饮

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)  
羊角包和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)

Le Complet

自选热饮

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡布奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)  
烘焙师精选: 维也纳风味包点一份和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克), 工艺果酱或蜂蜜  
鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

双隻招牌吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

双隻招牌吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)。

烘焙师制作甜点, 抹酱面包片配巴图夏朗德黄油, 手工果酱或蜂蜜。

嫩滑焗有机蛋盅, 切片英式烧牛肉, 孔泰干酪16月陈化。

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

水果沙拉 (时令)

Le Petit Déjeuner Hemingway

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

煎太阳蛋配培根烟肉或火腿, 煎蛋饼 (原味、火腿、干酪或混合), 配面包片涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (20厘升)

原味酸奶或水果沙拉 (应季变换)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre

de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡布奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

烘焙师盛情: 双份维也纳风味包点和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克), 工艺果酱或蜂蜜

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

原味酸奶或水果沙拉 (当季)

马卡隆, 浑然无限之派内拉斯巧克力或焦糖

鸭胸\*, 罗西尼风味烹调, 乳酪香焗红栗南瓜和帕马森干酪瓦片

巧克力熔岩蛋糕, 配香草雪糕

巧克力慕斯

今日玛芬, 香草奶油雪糕

烤元贝, 松露香料意式炖饭

有机白煮蛋

嫩滑炒有机蛋

嫩滑炒有机蛋配牛肝菌

嫩滑炒有机蛋, 松露风味

嫩滑炒有机蛋, 夏松露风味

有机法式焗蛋盅, 配猪肋条肉丁和山羊奶酪

有机白煮蛋, 松露风味美乃滋酱, 海木拉蛋黄酱西芹

有机太阳煎蛋

有机太阳煎蛋配培根烟肉或火腿

有机白煮蛋, 美奶滋酱, 米摩沙蛋沙拉和新鲜小葱

蛋黄酱白煮蛋配松露

太阳煎蛋

太阳煎蛋, 配培根烟肉或火腿

三鲜煎蛋饼, 什锦沙拉 (火腿, 乳酪, 美食香料)

煎有机蛋饼配牛肝菌，绿叶沙拉

风味有机煎蛋饼多款 食材成分自选（火腿，干酪及精美香叶）

丰味有机煎蛋饼配不同食材，绿生菜 食材成分自选（火腿，干酪及精美香叶）

时鲜风味有机煎蛋饼

纯味有机煎蛋饼

原味有机煎蛋饼，绿生菜

春园香煎有机蛋饼 嫩煎香叶和蘑菇，巴马森干酪碎

葡萄干面包，或巧克力面包

爽脆生鲜蔬菜蓝，香叶奶酱

肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜沙拉，核桃油醋汁

今日意粉

自选糕点

双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只，芬克雷二号生蚝3只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只，芬克雷3号生蚝三只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只，芬克雷二号生蚝6只，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打，芬克雷3号生蚝半打，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

香煎鸡油菌和侧耳菇，有机溏心蛋和法式炖浓汁

波傍香草巧克力泡芙 古法“双叟”巧克力

英式烧牛肉\*，绿菜沙拉，本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*，绿菜沙拉，本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*，绿菜沙拉，本店美奶滋酱

凯撒沙拉 罗蔓莴苣生菜，煎鸡肉里脊，巴马森干酪屑片，面包脆丁，凯撒酱

夏日沙拉

卷心生菜和混合芳香菜，四季豆，番茄，红甜椒，黑橄榄，红洋葱，白煮有鸡蛋，罗勒腌渍半熟金枪鱼，鯷鱼鱼柳，巴萨米醋

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋

春园沙拉

卷心生菜嫩心，四季豆，圣丹尼火腿，青芦笋，串番茄，巴黎白菇，Parmiggiano Reggiano巴马森干酪碎

双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡胸肉，孔泰干酪，番茄，白煮蛋

双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡柳，孔泰干酪，番茄，白煮有机蛋

清新沙拉，有机白煮蛋半只，巴萨米克香醋汁

普罗旺斯风味沙拉 绿叶生菜，四季豆，番茄，红甜椒，黑橄榄，红洋葱，  
白煮有机蛋，嫩熟吞拿鱼，配罗勒，巴萨米醋汁腌渍调制

君王沙拉 绿叶生菜，四季豆，西柚，番茄，土豆，蟹肉，  
腌渍明虾，柑橘醋汁

圣日尔曼沙拉 绿色沙拉，鸡肉，四季豆，葡萄干，煮鸡蛋，佐咖喱酱料

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜，鸡柳，四季豆，葡萄干，白煮有机蛋，  
咖喱酱

烧牛肉三明治\*，番茄，生菜，自制蛋黄酱

君王三明治配龙虾 泡菜，绿叶生菜，青柠果皮，柠檬风味蛋黄酱

Petrossian苏格兰烟熏三文鱼，布利尼软饼和伊西尼酱

Petrossian苏格兰烟熏三文鱼，普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱

添加Berthillon雪糕球，口味自选

优品农场禽肉\*，松露风味，法式土豆饼

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜，大西洋鲱鱼子“凯内乐”

鞑靼鳄梨和蟹肉碎，青柠醋汁

法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞，法式鲜奶油或香草风味雪糕

胡桃南瓜和番薯法式翻转挞，配孔泰奶酪酱，烟熏鸭胸配核桃仁碎粒，芝麻菜沙拉和油封番茄

山羊奶酪法式翻转酥挞，配洋槐蜂蜜，碎仁核桃

鹿肉法式冻，特优香槟干邑风味



## 鱼类

### 鱼类和鱼制品

法式水煮鳕鱼翅，清蒸土豆，酸豆南特酱

法式水煮鳕鱼翅，清蒸土豆，酸豆南特酱

鳕鱼厚扒配蒜泥蛋黄酱，水煮蔬菜

(胡萝卜，蒲瓜，土豆，茴香)，

有机白煮蛋，蒜泥蛋黄酱

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只，芬克雷二号生蚝2只，  
马达加斯加粉红海虾4只，峨螺(约150克)

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只，芬克雷3号生蚝两只，  
马达加斯加粉红海虾4只，峨螺(约150克)

铁板欧洲狼鲈鱼，春园蔬菜，初榨橄榄油酱

欧洲鲈鱼，带皮烹饪，普罗旺斯油封蔬菜，初榨橄榄油酱

欧洲鲈鱼，带皮烹饪，油封甜茴香和柑橘黄油

带皮嫩煎狼鲈鱼，功封茴香和柑橘奶油

烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

烤多宝鱼柳，土豆泥，香槟酒香白汁酱

烤多宝鱼柳，复古蔬菜，香槟酒白汁酱

#### Brunch Marin

有机嫩滑炒蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian 烟熏大西洋鲱鱼，

Petrossian 塔哈马抹酱配面包吐司，

夏洛特土豆沙拉，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

以及本季美味甜品盘

#### Brunch Marin

嫩滑西式炒有机蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian 塔哈玛抹酱，

布利尼软饼配伊西尼酱，

香叶煎土豆，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

以及应季美味甜点盘

#### Brunch Marin

嫩滑炒有机蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，

Petrossian 野生三文鱼子，

Petrossian 塔哈玛抹酱，

普瓦兰面包吐司和伊西尼酱，

香叶煎土豆，

孔泰干酪和圣内塔干酪，

配当季美味甜点拼盘

#### Brunch Marin

嫩滑炒有机蛋，

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼

Petrossian 野生三文鱼子，

Petrossian 塔哈玛抹酱，

普瓦兰吐司面包和伊西尼酱，

奶油黄瓜，

16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，

外加时令点心甜品盘

鳕鱼，蒜泥蛋黄酱调味，脆爽蔬菜

意式薄切圣雅克元贝 配黑松露碎，酸料汁，鲜束芝麻菜

Petrossian 出品 Alverta Royal 鱼子酱(12克)，面包土司和奶酱

Petrossian出品Alverta Royal鱼子酱 (12克), 面包土司和奶酱  
 Alverta Royal 鱼子酱 (12克) 配土司面包和奶酱  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), 布利尼软饼和伊西尼酱  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), 布利尼软饼和伊西尼酱  
 Petrossian鱼子酱 Ossetra Royal (20克), 面包吐司和奶油  
 Petrossian鱼子酱 Ossetra Royal (20克), 面包吐司和奶油  
 会所三明治配Petrossian烟熏三文鱼,  
 鳄梨, 新鲜芒果, 绿叶生菜, 白煮有机蛋, 青柠果皮, 法式薯条  
 马达加斯加粉红海虾 (8只)  
 尝鲜Petrossian苏格兰烟熏三文鱼 (70克), 普瓦兰面包吐司  
 "Petrossian" 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼, 三文鱼鱼子, 塔哈馬抹酱, 普瓦兰面包吐司  
 "Petrossian" 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼, 烟熏大西洋鲱鱼, 塔哈馬抹酱, 普瓦兰面包吐司  
 "Petrossian" 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼, 野生三文鱼子, 塔哈馬抹酱,  
 blinis et crème d'Isigny  
 "Petrossian" 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼, 野生三文鱼子, 塔哈馬抹酱,  
 普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱  
 龙虾半只, 巴黎菜式  
 半只龙虾配生菜沙拉, 新鲜四季豆, 香芒果, 青柠醋酱  
 鳕鱼扒, 带皮烹制, 土豆捣泥配调味香叶  
 鳕鱼扒, 带皮烹制, 土豆捣泥配调味香叶  
 鳕鱼扒, 带皮烹制, 土豆捣泥配调味香叶  
 欧洲鲈鱼柳, 带皮煎, 锅煎蔬菜, 初榨橄榄油酱  
 鳕鱼柳, 手抓饭  
 铁板大西洋鲷鱼柳, 油封小茴香, 柑果黄油  
 铁板大西洋鲷鱼柳, 冬令蔬菜, 奶油柠檬白汁酱  
 铁板烧多利鱼扒, 奶油韭葱泥  
 烤多利鱼扒, 油封小茴香, 柑果黄油  
 烤多利鱼扒, 蒲瓜沙拉, 罗勒蛋黄酱  
 比目鱼柳, 奶油柠汁香煎, 冬令蔬菜煲  
 比目鱼柳, 奶油柠汁香煎, 手抓饭  
 腌渍特大明虾, 配青柠和生姜, 脆爽瓜果片条配精制香叶  
 烤明虾, 蔬菜意大利炖饭, 蚌贝海鲜浆汁  
 烤海虾, 春园意大利炖饭  
 "Petrossian"烟熏鲱鱼, 土豆和洋葱圈沙拉  
 Petrossian烟熏鲱鱼, 油香土豆  
 安康鱼香烤圆扒, 土豆和胡桃南瓜泥, 柠檬白汁酱  
 烤安康鱼圆扒, 甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜  
 烤元贝, 根芹慕丝泥, 贝壳海鲜酱  
 烤元贝, 根芹慕丝泥, 贝壳海鲜酱  
 香烤元贝, 西芹菜根泥  
 Petrossian三文鱼子酱 (50克), 面包吐司和奶酱  
 三文鱼子(50克), 面包土司和奶酱  
 三文鱼子(50克), 面包土司和奶酱  
 "Petrossian"野生三文鱼子(50克), 布利尼软饼和伊西尼酱  
 "Petrossian"野生三文鱼子(50克), 普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱  
 今日意粉  
 自选糕点  
 Bömlö三文鱼方扒, 韭葱泥, 奶油白汁酱  
 烤三文鱼方扒, 锅煎蔬菜, 南特白酱  
 烤三文鱼方扒, 锅煎蔬菜, 南特白酱  
 今日渔获海鲜  
 双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只, 芬克雷二号生蚝3只,  
 马达加斯加粉红海虾6只, 峨螺 (约150克)

双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只，芬克雷3号生蚝三只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只，芬克雷二号生蚝6只，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打，芬克雷3号生蚝半打，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

龙虾鳕鱼面饺配什锦小蔬菜，贝壳海鲜酱

龙虾面饺和三文鱼配碎丁蔬菜，贝壳海鲜酱

腌渍三文鱼沙拉

腌渍三文鱼，卷心生菜嫩心，混合芳香菜沙拉，黄瓜，土豆，鳄梨，番茄，柠檬味醋汁

夏日沙拉

卷心生菜和混合芳香菜，四季豆，番茄，红甜椒，黑橄榄，红洋葱，白煮有鸡蛋，罗勒腌渍半熟金枪鱼，鳀鱼鱼柳，巴萨米醋

春园沙拉配龙虾 新鲜四季豆，卷心生菜，番茄，黄瓜，龙虾，青柠香醋汁

鲜香叶藜麦沙拉，青柠腌渍海虾

普罗旺斯风味沙拉 绿叶生菜，四季豆，番茄，红甜椒，黑橄榄，红洋葱，  
白煮有机蛋，嫩熟吞拿鱼，配罗勒，巴萨米醋汁腌渍调制

君王沙拉 绿叶生菜，四季豆，西柚，番茄，土豆，蟹肉，  
腌渍明虾，柑橘醋汁

君王三明治配龙虾 泡菜，绿叶生菜，青柠果皮，柠檬风味蛋黄酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼配普瓦兰面包吐司

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，青瓜酸乳酪蘸酱配普瓦兰面包吐司

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，夏洛特土豆沙拉和普瓦兰面包吐司

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，布利尼软饼和伊西尼酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱

苏格兰烟熏三文鱼配普瓦兰面包吐司

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜，大西洋鲱鱼子“凯内乐”

鞑靼鳄梨和蟹肉碎，青柠醋汁

鞑靼鳄梨，马达加斯加粉红海虾，青柠醋汁

鞑靼鳄梨，马达加斯加粉红海虾，香菜冻配茺荑，柠檬酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼配面包片 底层配普瓦兰面包

苏格兰烟熏三文鱼佐普瓦兰面包片

日式半烤三文鱼配山葵酱，芝麻瓦片饼干，油封甜椒酱

日式炙烤金枪鱼，藜麦沙拉配什锦小蔬菜 配新鲜西茺荑

腌渍吞拿鱼配青柠，藜麦沙拉，配蔬菜和洋茺荑鲜叶

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼切片（70克），普瓦兰面包吐司

Petrossian 塔拉馬抹酱杯（100克），普瓦兰面包吐司

Petrossian 塔拉馬抹酱杯（100克），普瓦兰面包吐司

原味塔哈玛抹酱杯，配“Petrossian”黑松露（100克），普瓦兰面包吐司



## 花生仁

花生以及含有花生成分的产品

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙，水果沙拉，香缇鲜奶油，圣日耳曼利口酒



## 大豆

大豆及大豆制品

孔泰或诺曼底卡门贝尔干酪盘

英式烧牛肉\*冷盘配佐酱，法式薯条和生菜

阿尔代什特色小劈柴蛋糕

手指饼，奶油和栗子慕丝配马丁尼克陈年朗姆酒和糖渍栗子碎

意式薄切生牛肉\*，巴马森干酪削片和芝麻菜沙拉

意式薄切生牛片\*, 绿叶生菜

芝士蛋糕, 配小红果浓浆

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 煎土豆

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙, 水果沙拉, 香缇鲜奶油, 圣日耳曼利口酒

法式吐司开胃小点, 配火腿或鸡肉 樱桃番茄

法式吐司开胃小点, 樱桃番茄小盅

法式吐司女士 (火腿或鸡肉, 蛋), 绿菜沙拉

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio 绿蔬沙拉

法式吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

法式吐司先生 (火腿或鸡肉), 绿叶沙拉

Croque-Monsieur au jambon ou poulet 绿蔬沙拉

法式吐司先生, 配火腿, 绿生菜

热山羊奶酪配普瓦兰面包, 绿菜沙拉

夏威夷山羊干酪配蜂蜜和普罗旺斯特产香叶 垫底配黑椒普瓦兰面包吐司, 绿叶生菜

冷盘山羊干酪

烤里脊牛扒\*, 鲜薯条, 鞑靼酱

腌渍特大明虾, 配青柠和生姜, 脆爽瓜果片条配精制香叶

巧克力蛋糕

马卡隆, 浑然无限之派内拉斯巧克力或焦糖

巧克力熔岩蛋糕, 配香草雪糕

巧克力慕斯

三鲜煎蛋饼, 什锦沙拉 (火腿, 乳酪, 美食香料)

风味有机煎蛋饼多款 食材成分自选 (火腿, 干酪及精美香叶)

丰味有机煎蛋饼配不同食材, 绿生菜 食材成分自选 (火腿, 干酪及精美香叶)

纯味有机煎蛋饼

原味有机煎蛋饼, 绿生菜

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜沙拉, 核桃油醋汁

自选糕点

香煎鸡油菌和侧耳菇, 有机溏心蛋和法式炖浓汁

烟熏五花肉, 19小时烹烧, 贝伊特产绿小扁豆

英式烧牛肉\*丝带卷片冷盘, 新鲜薯条和佐料

英式烧牛肉\*, 绿菜沙拉, 本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*, 绿菜沙拉, 本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*, 绿菜沙拉, 本店美奶滋酱

凯撒沙拉 罗蔓莴苣生菜, 煎鸡肉里脊, 巴马森干酪屑片, 面包脆丁, 凯撒酱

夏日沙拉

卷心生菜和混合芳香菜, 四季豆, 番茄, 红甜椒, 黑橄榄, 红洋葱, 白煮有鸡蛋, 罗勒腌渍半熟金枪鱼, 鳀鱼鱼柳, 巴萨米醋

冬园沙拉, 朗德菜式 卷心生菜嫩心, 四季豆, 风干鸭胸, 油封腌, 削片肥肝,

巴黎白菇, 巴萨米醋

四季豆沙拉

新鲜四季豆沙拉, 配巴黎白菇, 核桃仁碎粒, 红葱头, 秋香醋汁

双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡胸肉, 孔泰干酪, 番茄, 白煮蛋

双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡柳, 孔泰干酪, 番茄, 白煮有机蛋

普罗旺斯风味沙拉 绿叶生菜, 四季豆, 番茄, 红甜椒, 黑橄榄, 红洋葱,

白煮有机蛋, 嫩熟吞拿鱼, 配罗勒, 巴萨米醋汁腌渍调制

圣日尔曼沙拉 绿色沙拉, 鸡肉, 四季豆, 葡萄干, 煮鸡蛋, 佐咖喱酱料



圣日尔曼沙拉 绿叶生菜，鸡柳，四季豆，葡萄干，白煮有机蛋，  
咖喱酱

绿菜沙拉和番茄

烧牛肉三明治\*，番茄，生菜，自制蛋黄酱

乳酪师精选干酪

农场优品禽肉\*配香茅，手抓饭

优品农场禽肉\*，松露风味，法式土豆饼

鞑靼生牛肉\*（夏洛莱牛），鲜香叶奶泡配番茄干，生菜，法式薯条

鞑靼生牛肉\*，双叟式传统烹饪 或双面翻嫩煎，配混合嫩茎生菜，新鲜薯条

鞑靼生牛肉\*，新鲜香叶奶露和日晒番茄干、生菜、鲜薯条

鞑靼生牛肉\*，鲜香叶奶露和番茄干，生菜和鲜薯条

法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞，法式鲜奶油或香草风味雪糕

秋风美味面包片，普瓦兰面包吐司底

烤五花猪肉，侧耳菇，鸡油菌，核桃仁，菜苗沙拉配核桃油

意式抹酱配普瓦兰面包片

青红椒炒番茄，圣丹尼火腿，巴马森干酪削片，芝麻菜，意式青酱，黑橄榄

日式炙烤生牛柳，西芹海木拉蛋黄酱，松露风味

日式半烤三文鱼配山葵酱，芝麻瓦片饼干，油封甜椒酱

日式炙烤金枪鱼，藜麦沙拉配什锦小蔬菜 配新鲜西芹莖



## 牛奶

牛奶和奶制品，包括乳糖

法式水煮鳕鱼翅，清蒸土豆，酸豆南特酱

法式水煮鳕鱼翅，清蒸土豆，酸豆南特酱

鳕鱼厚扒配蒜泥蛋黄酱，水煮蔬菜

（胡萝卜，蒲瓜，土豆，茴香），

有机白煮蛋，蒜泥蛋黄酱

孔泰或诺曼底卡门贝尔干酪盘

孔泰干酪盘或诺曼底卡门贝尔干酪盘 或由圣内塔农场出品

干酪拼盘：孔泰，诺曼底原产卡门贝尔 或由圣内塔农场出品

干酪滋味拼盘 无花果果酱

什锦时蔬

铁板欧洲狼鲈鱼，春园蔬菜，初榨橄榄油酱

欧洲鲈鱼，带皮烹饪，普罗旺斯油封蔬菜，初榨橄榄油酱

欧洲鲈鱼，带皮烹饪，油封甜茴香和柑橘黄油

带皮嫩煎狼鲈鱼，功封茴香和柑橘奶油

萨莱特产鲜美排骨牛肉扒\*（约350克），鞑靼酱，薯条

普瓦图-夏朗德特产黄油（15克）

烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

烤多宝鱼柳，土豆泥，香槟酒香白汁酱

烤多宝鱼柳，复古蔬菜，香槟酒白汁酱

古法烹调白酱嫩小牛肉\*，印度香米

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉\*，Gouffé烹制法 印度香米

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉\*，Gouffé烹制法 手抓饭

Primaverra白酱炖小牛肉\*，手抓饭

布良第红酒炖牛肉\*，蒸马铃薯

布良第红酒炖牛肉\*，蒸马铃薯

自选雪糕球

Brunch Marin  
有机嫩滑炒蛋，  
Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，  
Petrossian 烟熏大西洋鲑鱼，  
Petrossian 塔哈玛抹酱配面包吐司，  
夏洛特土豆沙拉，  
孔泰干酪和圣内塔干酪，  
以及本季美味甜品盘

Brunch Marin  
嫩滑西式炒有机蛋，  
Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，  
Petrossian 塔哈玛抹酱，  
布利尼软饼配伊西尼酱，  
香叶煎土豆，  
孔泰干酪和圣内塔干酪，  
以及应季美味甜点盘

Brunch Marin  
嫩滑炒有机蛋，  
Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼，  
Petrossian 野生三文鱼子，  
Petrossian 塔哈玛抹酱，  
普瓦兰面包吐司和伊西尼酱，  
香叶煎土豆，  
孔泰干酪和圣内塔干酪，  
配当季美味甜点拼盘

Brunch Marin  
嫩滑炒有机蛋，  
Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼  
Petrossian 野生三文鱼子，  
Petrossian 塔哈玛抹酱，  
普瓦兰吐司面包和伊西尼酱，  
奶油黄瓜，  
16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，  
外加时令点心甜品盘

Brunch Saint-Germain  
嫩滑西式炒有机蛋，香叶煎土豆，鸡肉法式吐司先生半份，法式干香肠，圣丹尼火腿，孔泰干酪和圣内塔干酪，以及应季美味  
甜点盘

Brunch Saint-Germain  
嫩滑炒有机蛋，香叶煎土豆，法式吐司先生半份，法式干香肠，圣丹尼火腿，孔泰干酪和圣内塔干酪，  
配当季美味甜点拼盘

Brunch Saint-Germain  
嫩滑炒有机蛋，巴斯克沙拉，英式烧牛肉切片，法式干香肠，熟制火腿，16月陈化孔泰干酪和圣内塔干酪，  
外加时令点心甜品盘

#### 阿尔代什特色小劈柴蛋糕

手指饼, 奶油和栗子慕丝配马丁尼克陈年朗姆酒和糖渍栗子碎  
夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条  
夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条  
夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条  
夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉，锅煎蘑菇，弗丹贝干酪，新鲜薯条  
夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条  
夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱和功封番茄，法式薯条  
鳕鱼，蒜泥蛋黄酱调味，脆爽蔬菜

比利时烈日咖啡或热巧克力 咖啡或巧克力雪糕，佐咖啡或巧克力酱汁，香缇搅奶油

点心咖啡或茶（水果沙拉，巧克力慕丝，雪糕）

点心咖啡或茶 红果浆汁意式奶冻，法式焦糖炖蛋，甜美时光

点心咖啡或茶 第戎香料面包风味雪糕，香草酱，今日点心

鸭肉肥肝法式冻，糖渍洋葱，普瓦兰面包吐司

意式薄切生牛肉\*，巴马森干酪削片和芝麻菜沙拉

意式薄切生牛片\*，绿叶生菜

酥脆香叶小羊排（3支），奶油新鲜四季豆

脆酥香叶小羊排\*，百里香汁，新鲜四季豆  
 Petrossian出品Alverta Royal鱼子酱（12克），面包土司和奶酱  
 Petrossian出品Alverta Royal鱼子酱（12克），面包土司和奶酱  
 Alverta Royal 鱼子酱（12克）配土司面包和奶酱  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), 布利尼软饼和伊西尼酱  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), 布利尼软饼和伊西尼酱  
 Petrossian鱼子酱 Ossetra Royal（20克），面包吐司和奶油  
 Petrossian鱼子酱 Ossetra Royal（20克），面包吐司和奶油  
 芝士蛋糕，配小红果浓浆  
 会所三明治配Petrossian烟熏三文鱼，  
 鳄梨，新鲜芒果，绿叶生菜，白煮有机蛋，青柠果皮，法式薯条  
 公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条  
 公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条  
 公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条  
 公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，煎土豆  
 素食版会所三明治 爽脆蔬菜，有机蛋，新鲜薯条  
 素食版会所三明治 清脆蔬菜，有机蛋，法式薯条  
 小牛\*肋排，低温烹制，迷迭香酱汁，精制普罗旺斯炖菜  
 小牛\*厚切肋排，“低温烹调”，香煎时令菌菇，  
 土豆泥配黄油和法式炖浓汁  
 小牛\*厚切肋排，“低温烹调”，牛肝菌浆汁，奶油土豆泥  
 奥古斯布雷杯（Auguste Boulay）时鲜蔬菜沙拉，酸奶雪糕配粉红香槟酒，黑醋栗果汁冰沙  
 时鲜雪糕杯，Berthillon出品，当日可供口味  
 时鲜雪糕杯，Berthillon出品，当日可供口味  
 双叟甜品杯 香草雪糕，黑醋栗果汁冰沙和黑醋栗糖浆  
 圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙，水果沙拉，香缇鲜奶油，圣日耳曼利口酒  
 法式焦糖炖蛋，波旁香草风味  
 今日蔬菜酱，搅奶油配榛果碎仁  
 今日蔬菜酱，搅奶油  
 法式鲜奶油或香缇搅奶油  
 羊角包或奶油甜圆包  
 法式吐司开胃小点，配火腿或鸡肉 樱桃番茄  
 法式吐司开胃小点，樱桃番茄小盅  
 法式吐司女士（火腿或鸡肉，蛋），绿菜沙拉  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio 绿蔬沙拉  
 法式吐司女士配火腿或鸡肉，有机蛋，绿叶生菜  
 法式吐司先生（火腿或鸡肉），绿叶沙拉  
 Croque-Monsieur au jambon ou poulet 绿蔬沙拉  
 法式吐司先生，配火腿，绿生菜  
 焦糖泡芙一口酥  
 焦糖泡芙一口酥  
 热山羊干酪配胡椒普瓦兰面包垫底，绿蔬沙拉  
 热山羊奶酪配普瓦兰面包，绿菜沙拉  
 夏威夷山羊干酪配蜂蜜和普罗旺斯特产香叶 垫底配黑椒普瓦兰面包吐司，绿叶生菜  
 冷盘山羊干酪  
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，三文鱼鱼子，塔哈馬抹酱，普瓦兰面包吐司  
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，烟熏大西洋鲑鱼，塔哈馬抹酱，普瓦兰面包吐司  
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈馬抹酱，  
 blinis et crème d'Isigny  
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈馬抹酱，  
 普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱  
 本地陈化干酪精尝盘  
 本地陈化干酪精尝盘

美味小红果（当季时鲜）  
香草雪糕，花样小红果，覆盆子浆汁，香缇鲜奶油  
龙虾半只，巴黎菜式  
鳕鱼扒，带皮烹制，土豆捣泥配调味香叶  
鳕鱼扒，带皮烹制，土豆捣泥配调味香叶  
鳕鱼扒，带皮烹制，土豆捣泥配调味香叶  
鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱，味煮蔬菜  
苦苣，以焦糖配苹果酒烹调，碎核桃仁和弗丹贝奶酪酱  
烤“诺曼底”排骨肉牛扒（约350克），鲜薯条，鞑靼酱  
香煎熟成“诺曼底牛”排骨肉扒（约350克），鲜薯条，胡椒酱  
特大布良第野生蜗牛，半打  
欧芹风味蜗牛配千层酥底，香蒜清酱  
飞司勒原味白乳酪，白糖或浓汁  
原糖或奶油飞司勒白乳酪  
原糖或奶油飞司勒白乳酪  
飞司勒白糖白乳酪，奶油或果浆  
飞司勒白糖白乳酪，奶油或果浆  
飞司勒白糖白乳酪，奶油或果浆  
小牛西冷扒\*，土豆泥，百里香汁  
小牛西冷扒\*，多菲纳乳酪焗土豆，法式炖浓汁  
层层塔，香煎肥肝和焦糖梨，波特酒雪糕  
烤小羊\*里脊肉扒，什锦春园蔬菜，鼠尾草酱汁  
欧洲鲈鱼柳，带皮煎，锅煎蔬菜，初榨橄榄油酱  
牛里脊烤串，鲜制薯条，胡椒酱  
烤里脊牛扒\*，鲜薯条，鞑靼酱  
香煎牛柳\*配松露，绵润土豆  
煎菲力牛扒\*，松露风味，多菲纳风味乳酪焗土豆  
锅煎菲力牛扒\*，佩里格酱，松露菌香安娜土豆  
香煎牛柳\*，新鲜薯条，佩里咕叮酱  
香煎牛柳\*，胡椒酱，多菲纳乳酪焗土豆  
香煎牛柳\*，佩里格酱，欧芹风味绵密土豆丸  
香煎牛柳\*，弗丹贝干酪酱，多菲纳乳酪焗土豆  
香煎牛柳\*，三色胡椒酱，棉滑土豆丸  
烤菲力牛扒\*，鲜制薯条，清凉龙蒿奶泡  
烤菲力牛扒\*，鲜薯条，胡椒酱  
菲力牛扒\*，青胡椒酱，新鲜薯条  
鳕鱼柳，手抓饭  
铁板大西洋鲷鱼柳，油封小茴香，柑果黄油  
铁板大西洋鲷鱼柳，冬令蔬菜，奶油柠檬白汁酱  
铁板烧多利鱼扒，奶油韭葱泥  
烤多利鱼扒，油封小茴香，柑果黄油  
烤多利鱼扒，蒲瓜沙拉，罗勒蛋黄酱  
烤免翁鹿肉扒，西芹慕丝茸和栗子泥，胡椒酸醋汁  
比目鱼柳，奶油柠汁香煎，冬令蔬菜煲  
比目鱼柳，奶油柠汁香煎，手抓饭  
枫丹白露配蓝莓，红果浆汁  
梅尔芭草莓或覆盆子（当季时鲜）  
香草雪糕，草莓或覆盆子（视集市供应而定），香缇鲜奶油  
腌渍特大明虾，配青柠和生姜，脆爽瓜果片条配精制香叶  
烤明虾，蔬菜意大利炖饭，蚌贝海鲜浆汁  
烤明虾，意式青芦笋炖饭 配Parmigiano Reggiano巴马森干酪  
烤海虾，春园意大利炖饭  
伽斯巴楚番茄冻汤，罗勒绿冰沙，蒜茸面包脆丁

伽斯巴楚番茄冻汤，罗勒绿冰沙，蒜茸面包脆丁  
西班牙冻汤和蔬菜丁，罗勒搅奶油，蒜香面包脆丁

巧克力蛋糕

Kahlúa甘露咖啡雪糕

Le Classique

自选热饮

(咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)  
羊角包和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)

Le Complet

自选热饮

(咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡布奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)  
烘焙师精选：维也纳风味包点一份和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)，工艺果酱或蜂蜜  
鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

双叟招牌吐司先生配火腿或鸡肉，绿蔬沙拉

双叟招牌吐司先生配火腿或鸡肉，绿蔬沙拉

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺，黛玛茶  
或古法热巧克力)。

烘焙师制作甜点，抹酱面包片配巴图夏朗德黄油，手工果酱或蜂蜜。

嫩滑焗有机蛋盅，切片英式烧牛肉，孔泰干酪16月陈化。

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

水果沙拉 (时令)

Le Petit Déjeuner Hemingway

自选热饮可续杯一次

(咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)

煎太阳蛋配培根烟肉或火腿，煎蛋饼 (原味、火腿、干酪或混合)，配面包片涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (20厘升)

原味酸奶或水果沙拉 (应季变换)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre  
de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡布奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)

烘焙师盛情：双份维也纳风味包点和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油 (15克)，工艺果酱或蜂蜜

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

原味酸奶或水果沙拉 (当季)

三拼盘：火腿，孔泰干酪，番茄

马卡隆，浑然无限之派内拉斯巧克力或焦糖

西南鸭胸\*配小红果，乳酪焗红栗南瓜

鸭胸\*，罗西尼风味烹调，乳酪香焗红栗南瓜和帕马森干酪瓦片

烤鸭胸\*，棉滑土豆丸配炖菌菇

农场禽肉圆扒，意大利炖饭配秋季蔬菜

烤安康鱼圆扒，甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜

意式蜜瓜

山羊奶酪千层酥配香煎素菜

煎蔬菜和热山羊奶酪夹层塔

番茄千层酥和山羊鲜奶酪

巧克力熔岩蛋糕，配香草雪糕

巧克力慕斯

今日玛芬，香草奶油雪糕

烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱

烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱

烤元贝，松露香料意式炖饭

香烤元贝，西芹菜根泥

嫩滑炒有机蛋

嫩滑炒有机蛋配牛肝菌

嫩滑炒有机蛋，松露风味

嫩滑炒有机蛋，夏松露风味

有机法式焗蛋盅，配猪肋条肉丁和山羊奶酪

有机太阳煎蛋

有机太阳煎蛋配培根烟肉或火腿

Petrossian三文鱼子酱（50克），面包吐司和奶酱

三文鱼子(50克)，面包土司和奶酱

三文鱼子(50克)，面包土司和奶酱

"Petrossian"野生三文鱼子(50克)，布利尼软饼和伊西尼酱

"Petrossian"野生三文鱼子(50克)，普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱

太阳煎蛋

太阳煎蛋，配培根烟肉或火腿

三鲜煎蛋饼，什锦沙拉（火腿，乳酪，美食香料）

煎有机蛋饼配牛肝菌，绿叶沙拉

风味有机煎蛋饼多款 食材成分自选（火腿，干酪及精美香叶）

丰味有机煎蛋饼配不同食材，绿生菜 食材成分自选（火腿，干酪及精美香叶）

纯味有机煎蛋饼

原味有机煎蛋饼，绿生菜

春园香煎有机蛋饼 嫩煎香叶和蘑菇，巴马森干酪碎

葡萄干面包，或巧克力面包

爽脆生鲜蔬菜蓝，香叶奶酱

肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜沙拉，核桃油醋汁

今日意粉

自选糕点

Bömlö三文鱼方扒，韭葱泥，奶油白汁酱

铁板厚切三文鱼扒，煎蔬菜，奶油白汁酱配酸模

烤三文鱼方扒，锅煎蔬菜，南特白酱

烤三文鱼方扒，锅煎蔬菜，南特白酱

奥文尼风味熟制肉品盘（小盅肉糜酱，风干细香肠，切片法式干香肠，地方特产火腿）

熟肉制品和奥文尼干酪拼盘（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）

熟肉制品和奥文尼干酪拼盘（法式干香肠，地方特产火腿，干酪）

熟肉制品和奥文尼干酪拼盘（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）

香煎蘑菇，孔泰干酪乳液（24月陈化，法定产区命名）溏心有机蛋

香煎鸡油菌和侧耳菇，有机溏心蛋和法式炖浓汁

烟熏五花肉，19小时烹烧，贝伊特产绿小扁豆

单份干酪

牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜

牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜

波傍香草巧克力泡芙 古法“双叟”巧克力

龙虾鳕鱼面饺配什锦小蔬菜，贝壳海鲜酱

龙虾面饺和三文鱼配碎丁蔬菜，贝壳海鲜酱

农场禽肉\*意式炖饭，配羊肚菌奶酱

农场禽肉\*意式炖饭，配羊肚菌奶酱

英式烧牛肉\*丝带卷片冷盘，新鲜薯条和佐料

凯撒沙拉 罗蔓莴苣生菜，煎鸡肉里脊，巴马森干酪屑片，面包脆丁，凯撒酱

夏日沙拉 卷心生菜嫩心，新鲜四季豆，黑橄榄，腌渍菲达乳酪，香瓜，

圣丹尼火腿，巴萨米克香醋

夏日沙拉

卷心生菜和混合芳香菜，四季豆，番茄，红甜椒，黑橄榄，红洋葱，白煮有鸡蛋，罗勒腌渍半熟金枪鱼，鳀鱼鱼柳，巴萨米醋

冬园沙拉, 朗德菜式 卷心生菜嫩心, 四季豆, 风干鸭胸, 油封腌, 削片肥肝,  
巴黎白菇, 巴萨米醋

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉, 溏心有机蛋

春园沙拉

卷心生菜嫩心, 四季豆, 圣丹尼火腿, 青芦笋, 串番茄, 巴黎白菇, Parmiggiano Reggiano 巴马森干酪碎

鲜香叶藜麦沙拉, 青柠腌渍海虾

番茄沙拉, 水牛马苏里拉乳酪, 罗勒

双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡胸肉, 孔泰干酪, 番茄, 白煮蛋

双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡柳, 孔泰干酪, 番茄, 白煮有机蛋

君王沙拉 绿叶生菜, 四季豆, 西柚, 番茄, 土豆, 蟹肉,  
腌渍明虾, 柑橘醋汁

圣日尔曼沙拉 绿色沙拉, 鸡肉, 四季豆, 葡萄干, 煮鸡蛋, 佐咖喱酱料

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜, 鸡柳, 四季豆, 葡萄干, 白煮有机蛋,  
咖喱酱

布包火腿三明治

桑丹尼尔火腿三明治

双拼三明治: 火腿, 孔泰干酪

君王三明治配龙虾 泡菜, 绿叶生菜, 青柠果皮, 柠檬风味蛋黄酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼, 布利尼软饼和伊西尼酱

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼, 普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱

苏格兰烟熏三文鱼配普瓦兰面包吐司

本地干酪美味精选

本地干酪美味精选

乳酪师精选干酪

百里香炖小羊膝, 小蔬菜

百里香炖小羊膝, 小蔬菜

添加Berthillon雪糕球, 口味自选

农场沙奔鸡至尊肉品\*, 配羊肚菌, 意式炖意大利珍珠面配法定产区帕马森干酪

农场沙奔鸡至尊肉品\*, 配羊肚菌, 蔬果泥三拼: 西芹、土豆、胡桃南瓜配栗子碎

农场优品禽肉\*配香茅, 手抓饭

至尊农场禽肉\*配羊肚菌, 橄榄香油土豆泥

优品农场鸡\*, 鲜香叶馅, 橄榄香油土豆泥

至尊农场禽肉\*, 迷迭香腌渍 配黄油, 普罗旺斯风味煎蔬菜

优品农场禽肉\*, 松露风味, 法式土豆饼

优品农场禽肉\*, 松露风味, 手抓饭

烤优品农场禽肉\*, 芥末籽酱汁, 香锅蔬菜

烤优品农场禽肉\*, 青葱土豆泥,

奶油白酱汁配百里香和柠檬

铁板烤至尊禽肉, 土豆泥

"双叟法"刀切鞑靼夏洛菜牛肉\* 香叶金宝碎酥派, 法式薯条和绿叶生菜

鞑靼生牛肉\*(夏洛菜牛), 鲜香叶奶泡配番茄干, 生菜, 法式薯条

法式苹果挞, 佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞, 法式鲜奶油或香草风味雪糕

秋风美味面包片, 普瓦兰面包吐司底

烤五花猪肉, 侧耳菇, 鸡油菌, 核桃仁, 菜苗沙拉配核桃油

冬季抹酱涂面包, truffade风味 普瓦兰面包吐司, 糖渍洋葱, 土豆, 五花肉丁, 多姆鲜干酪,  
肉荳蔻

素食抹酱涂普瓦兰面包片

素食抹酱涂普瓦兰面包片 油封番茄酱, 青芦笋, 巴马森干酪碎, 有机白煮蛋

面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油

圣丹尼火腿佐普瓦兰面包片

Petrossian 苏格兰烟熏三文鱼配面包片 底层配普瓦兰面包

苏格兰烟熏三文鱼佐普瓦兰面包片

涂味面包, 普瓦图-夏朗德特产黄油, 果酱

日式炙烤生牛柳，西芹海木拉蛋黄酱，松露风味  
 日式半烤三文鱼配山葵酱，芝麻瓦片饼干，油封甜椒酱  
 日式炙烤金枪鱼，藜麦沙拉配什锦小蔬菜 配新鲜西芹莛  
 法式翻转苦苣挞，配弗丹贝干酪，碎核桃  
 胡桃南瓜和番薯法式翻转挞，配孔泰奶酪酱，烟熏鸭胸配核桃仁碎粒，芝麻菜沙拉和油封番茄  
 山羊奶酪法式翻转酥挞，配洋槐蜂蜜，碎仁核桃  
 鹿肉法式冻，特优香槟干邑风味  
 法式冻，野鸡配开心果风味，糖渍红洋葱  
 腌渍吞拿鱼配青柠，藜麦沙拉，配蔬菜和洋芫荽鲜叶  
 小圆面包土司和普瓦图-夏朗德特产黄油  
 牛心番茄和布哈达奶酪，比时都香蒜酱  
 带皮嫩煎多宝鱼，锅煎蔬菜，奶油柠檬白汁酱  
 胡桃南瓜浓汤，搅奶油配榛果碎仁  
 牛肝菌浓汤，搅奶油和香焙榛果碎仁  
 California Bliss 酸奶冰淇淋（零脂），玫瑰草莓口味，红果浆汁，新鲜覆盆子  
 California Bliss 酸奶冰淇淋（零脂），玫瑰草莓口味，红果浆汁，新鲜覆盆子  
 粉红香槟风味酸奶雪糕，0%脂纯素，红果浆汁  
 原味酸奶



## 坚果

坚果：扁桃仁，榛果，开心果，核桃，腰果，碧根果，夏威夷果，巴西坚果，昆士兰坚果，以及含有该等坚果成分的产品

铁板欧洲狼鲈鱼，春园蔬菜，初榨橄榄油酱  
 欧洲鲈鱼，带皮烹饪，普罗旺斯油封蔬菜，初榨橄榄油酱  
 阿尔代什特色小劈柴蛋糕  
 手指饼，奶油和栗子慕丝配马丁尼克陈年朗姆酒和糖渍栗子碎  
 点心咖啡或茶（水果沙拉，巧克力慕丝，雪糕）  
 点心咖啡或茶 红果浆汁意式奶冻，法式焦糖炖蛋，甜美时光  
 芝士蛋糕，配小红果浓浆  
 时鲜雪糕杯，Berthillon出品，当日可供口味  
 圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙，水果沙拉，香缇鲜奶油，圣日耳曼利口酒  
 今日蔬菜酱，搅奶油配榛果碎仁  
 今日蔬菜酱，搅奶油  
 苦苣，以焦糖配苹果酒烹调，碎核桃仁和弗丹贝奶酪酱  
 烤免翁鹿肉扒，西芹慕丝茸和栗子泥，胡椒酸醋汁  
 烤海虾，春园意大利炖饭  
 巧克力蛋糕  
 Le Classique  
 自选热饮  
 （咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）  
 羊角包和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油（15克）  
 Le Complet  
 自选热饮  
 （咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡布奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）  
 烘焙师精选：维也纳风味包点一份和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油（15克），工艺果酱或蜂蜜  
 鲜榨果汁（橙子或西柚）（25厘升）  
 Le Petit Déjeuner Hemingway  
 自选热饮可续杯一次  
 （咖啡，双倍特浓意式咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）  
 煎太阳蛋配培根烟肉或火腿，煎蛋饼（原味、火腿、干酪或混合），配面包片涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油（15克）  
 鲜榨果汁（橙子或西柚）（20厘升）  
 原味酸奶或水果沙拉（应季变换）



## Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

## Le Petit Déjeuner JP Sartre

自选热饮可续杯一次

(咖啡, 双倍特浓意式咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡布奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)  
烘焙师盛情: 双份维也纳风味包点和面包涂美味普瓦图-夏朗德特产黄油(15克), 工艺果酱或蜂蜜  
鲜榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)  
原味酸奶或水果沙拉(当季)

马卡隆, 浑然无限之派内拉斯巧克力或焦糖

山羊奶酪千层酥配香煎素菜

煎蔬菜和热山羊奶酪夹层塔

番茄千层酥和山羊鲜奶酪

巧克力熔岩蛋糕, 配香草雪糕

巧克力慕斯

今日玛芬, 香草奶油雪糕

葡萄干面包, 或巧克力面包

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜沙拉, 核桃油醋汁

自选糕点

金秋沙拉

卷心生菜, 新鲜四季豆, 巴黎白菇, 番茄, 鸭肥肝削片, 烟熏鸭胸肉, 杏果干, 核桃仁碎

冬园沙拉

卷心生菜嫩心, 苦白菜细碎, 核桃仁,

葡萄干, 巴黎白菇, 黄金苹果,

弗丹贝干酪和圣丹尼火腿

新鲜四季豆沙拉, 配巴黎白菇, 核桃仁碎粒, 红葱头, 秋香醋汁

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉, 溏心有机蛋

农场沙奔鸡至尊肉品\*, 配羊肚菌, 蔬果泥三拼: 西芹、土豆、胡桃南瓜配栗子碎

法式苹果挞, 佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞, 法式鲜奶油或香草风味雪糕

秋风美味面包片, 普瓦兰面包吐司底

烤五花猪肉, 侧耳菇, 鸡油菌, 核桃仁, 菜苗沙拉配核桃油

法式翻转苦苣挞, 配弗丹贝干酪, 碎核桃

胡桃南瓜和番薯法式翻转挞, 配孔泰奶酪酱, 烟熏鸭胸配核桃仁碎粒, 芝麻菜沙拉和油封番茄

山羊奶酪法式翻转酥挞, 配洋槐蜂蜜, 碎仁核桃

鹿肉法式冻, 特优香槟干邑风味

法式冻, 野鸡配开心果风味, 糖渍红洋葱

胡桃南瓜浓汤, 搅奶油配榛果碎仁



## 西芹

西芹以及含有西芹成分的产品

法式水煮鳕鱼翅, 清蒸土豆, 酸豆南特酱

法式水煮鳕鱼翅, 清蒸土豆, 酸豆南特酱

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只, 芬克雷二号生蚝2只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺(约150克)

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只, 芬克雷3号生蚝两只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺(约150克)

烤多宝鱼柳, 慕丝淋蛋黄酱, 松露风味土豆泥

古法烹调白酱嫩小牛肉\*, 印度香米

鲍里斯-维昂风味白酱嫩小牛肉\*, Gouffé烹制法 印度香米

鲍里斯·维昂风味白酱焗小牛肉\*，Gouffé烹制法 手抓饭  
 Primavera白酱炖小牛肉\*，手抓饭  
 布良第红酒炖牛肉\*，蒸马铃薯  
 布良第红酒炖牛肉\*，蒸马铃薯  
 鳕鱼，蒜泥蛋黄酱调味，脆爽蔬菜  
 鸭肉肥肝法式冻，糖渍洋葱，普瓦兰面包吐司  
 酥脆香叶小羊排（3支），奶油新鲜四季豆  
 脆酥香叶小羊排\*，百里香汁，新鲜四季豆  
 小牛\*肋排，低温烹制，迷迭香酱汁，精制普罗旺斯炖菜  
 小牛\*厚切肋排，“低温烹调”，香煎时令菌菇，  
 土豆泥配黄油和法式炖浓汁  
 小牛\*厚切肋排，“低温烹调”，牛肝菌浆汁，奶油土豆泥  
 圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙，水果沙拉，香缇鲜奶油，圣日耳曼利口酒  
 今日蔬菜酱，搅奶油配榛果碎仁  
 今日蔬菜酱，搅奶油  
 马达加斯加粉红海虾（8只）  
 龙虾半只，巴黎菜式  
 半只龙虾配生菜沙拉，新鲜四季豆，香芒果，青柠醋酱  
 鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱，味煮蔬菜  
 香煎熟成“诺曼底牛”\*排骨肉扒（约350克），鲜薯条，胡椒酱  
 欧芹风味蜗牛配千层酥底，香蒜清酱  
 小牛西冷扒\*，土豆泥，百里香汁  
 小牛西冷扒\*，多菲纳乳酪焗土豆，法式炖浓汁  
 香酥层塔配鸭肥肝和焦糖裹香梨  
 香煎肥肝配焦糖裹梨夹心酥  
 层层塔，香煎肥肝和焦糖梨，波特酒雪糕  
 烤小羊\*里脊肉扒，什锦春园蔬菜，鼠尾草酱汁  
 牛里脊烤串，鲜制薯条，胡椒酱  
 香煎牛柳\*配松露，绵润土豆  
 煎菲力牛扒\*，松露风味，多菲纳风味乳酪焗土豆  
 锅煎菲力牛扒\*，佩里格酱，松露菌香安娜土豆  
 香煎牛柳\*，新鲜薯条，佩里咕叮酱  
 香煎牛柳\*，胡椒酱，多菲纳乳酪焗土豆  
 香煎牛柳\*，佩里格酱，欧芹风味绵密土豆丸  
 香煎牛柳\*，弗丹贝干酪酱，多菲纳乳酪焗土豆  
 香煎牛柳\*，三色胡椒酱，棉滑土豆丸  
 烤菲力牛扒\*，鲜制薯条，清凉龙蒿奶泡  
 烤菲力牛扒\*，鲜薯条，胡椒酱  
 菲力牛扒\*，青胡椒酱，新鲜薯条  
 鳕鱼柳，手抓饭  
 烤免翁鹿肉扒，西芹慕丝茸和栗子泥，胡椒酸醋汁  
 比目鱼柳，奶油柠汁香煎，手抓饭  
 鸭肉油渣法式冻，芝麻菜沙拉和腌渍红洋葱  
 烤明虾，蔬菜意大利炖饭，蚌贝海鲜浆汁  
 烤明虾，意式青芦笋炖饭 配Parmigiano Reggiano巴马森干酪  
 烤海虾，春园意大利炖饭  
 伽斯巴楚番茄冻汤，罗勒绿冰沙，蒜茸面包脆丁  
 伽斯巴楚番茄冻汤，罗勒绿冰沙，蒜茸面包脆丁  
 西班牙冻汤和蔬菜丁，罗勒绿冰沙  
 Petrossian烟熏鲱鱼，油香土豆  
 西南鸭胸\*配小红果，乳酪焗红栗南瓜  
 鸭胸\*，罗西尼风味烹调，乳酪香焗红栗南瓜和帕马森干酪瓦片  
 烤鸭胸\*，棉滑土豆丸配炖菌菇

农场禽肉圆扒，意大利炖饭配秋季蔬菜  
烤安康鱼圆扒，甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜  
烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱  
烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱  
香烤元贝，西芹菜根泥  
有机白煮蛋，松露风味美乃滋酱，海木拉蛋黄酱西芹  
蛋黄酱白煮蛋配松露  
爽脆生鲜蔬菜蓝，香叶奶酱  
今日意粉  
Bömlo三文鱼方扒，韭葱泥，奶油白汁酱  
双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只，芬克雷二号生蚝3只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）  
双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只，芬克雷3号生蚝三只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）  
作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只，芬克雷二号生蚝6只，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）  
作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打，芬克雷3号生蚝半打，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）  
香煎蘑菇，孔泰干酪乳液（24月陈化，法定产区命名）溏心有机蛋  
香煎鸡油菌和侧耳菇，有机溏心蛋和法式炖浓汁  
烟熏五花肉，19小时烹烧，贝伊特产绿小扁豆  
牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜  
牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜  
龙虾鳕鱼面饺配什锦小蔬菜，贝壳海鲜酱  
龙虾面饺和三文鱼配碎丁蔬菜，贝壳海鲜酱  
农场禽肉\*意式炖饭，配羊肚菌奶酱  
农场禽肉\*意式炖饭，配羊肚菌奶酱  
夏日沙拉配龙虾  
新鲜四季豆，卷心生菜，番茄，鳄梨，新鲜芒果，半只龙虾，青柠醋汁  
冬园沙拉，朗德菜式 卷心生菜嫩心，四季豆，风干鸭胸，油封腌，削片肥肝，  
巴黎白菇，巴萨米醋  
贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋  
春园沙拉配龙虾 新鲜四季豆，卷心生菜，番茄，黄瓜，龙虾，青柠香醋汁  
鲜香叶藜麦沙拉，青柠腌渍海虾  
君王三明治配龙虾 泡菜，绿叶生菜，青柠果皮，柠檬风味蛋黄酱  
乳酪师精选干酪  
百里香炖小羊膝，小蔬菜  
百里香炖小羊膝，小蔬菜  
农场沙奔鸡至尊肉品\*，配羊肚菌，意式炖意大利珍珠面配法定产区帕马森干酪  
农场沙奔鸡至尊肉品\*，配羊肚菌，蔬果泥三拼：西芹、土豆、胡桃南瓜配栗子碎  
农场优品禽肉\*配香茅，手抓饭  
至尊农场禽肉\*配羊肚菌，橄榄香油土豆泥  
优品农场鸡\*，鲜香叶馅，橄榄香油土豆泥  
至尊农场禽肉\*，迷迭香腌渍 配黄油，普罗旺斯风味煎蔬菜  
优品农场禽肉\*，松露风味，法式土豆饼  
优品农场禽肉\*，松露风味，手抓饭  
烤优品农场禽肉\*，芥末籽酱汁，香锅蔬菜  
烤优品农场禽肉\*，青葱土豆泥，  
奶油白酱汁配百里香和柠檬  
铁板烤至尊禽肉，土豆泥  
鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜，大西洋鲱鱼子“凯内乐”  
鞑靼鳄梨和蟹肉碎，青柠醋汁  
鞑靼鳄梨，马达加斯加粉红海虾，青柠醋汁  
鞑靼鳄梨，马达加斯加粉红海虾，香菜冻配芫荽，柠檬酱

冬季抹酱涂面包, truffade风味 普瓦兰面包吐司, 糖渍洋葱, 土豆, 五花肉丁, 多姆鲜干酪, 肉荳蔻

日式半烤三文鱼配山葵酱, 芝麻瓦片饼干, 油封甜椒酱

日式炙烤金枪鱼, 藜麦沙拉配什锦小蔬菜 配新鲜西芹莩

鹿肉法式冻, 特优香槟干邑风味

法式冻, 野鸡配开心果风味, 糖渍红洋葱

腌渍吞拿鱼配青柠, 藜麦沙拉, 配蔬菜和洋芹莩鲜叶

胡桃南瓜浓汤, 搅奶油配榛果碎仁

牛肝菌浓汤, 搅奶油和香焙榛果碎仁



## 芥末

芥末以及含有芥末成分的产品

温香白芦笋, 香醋酱汁

嫩芦笋, 酸醋奶酱, 新鲜小葱

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只, 芬克雷二号生蚝2只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺(约150克)

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只, 芬克雷3号生蚝两只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺(约150克)

英式烧牛肉\*冷盘配佐酱, 法式薯条和生菜

欧洲鲈鱼, 带皮烹饪, 普罗旺斯油封蔬菜, 初榨橄榄油酱

萨莱特产鲜美排骨牛肉扒\*(约350克), 鞑靼酱, 薯条

峨螺(约300克)

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

意式薄切生元贝配香橙, 酸料汁, 鲜束芝麻菜

会所三明治配Petrossian烟熏三文鱼,

鳄梨, 新鲜芒果, 绿叶生菜, 白煮有机蛋, 青柠果皮, 法式薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 煎土豆

会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉, 鞑靼酱, 薯条

会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉, 白煮有机蛋, 鞑靼酱, 法式薯条

素食版会所三明治 爽脆蔬菜, 有机蛋, 新鲜薯条

素食版会所三明治 清脆蔬菜, 有机蛋, 法式薯条

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙, 水果沙拉, 香缇鲜奶油, 圣日耳曼利口酒

马达加斯加粉红海虾(8只)

龙虾半只, 巴黎菜式

半只龙虾配生菜沙拉, 新鲜四季豆, 香芒果, 青柠醋酱

鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱, 味煮蔬菜

烤"诺曼底"排骨肉牛扒(约350克), 鲜薯条, 鞑靼酱

烤里脊牛扒\*, 鲜薯条, 鞑靼酱

烤多利鱼扒, 蒲瓜沙拉, 罗勒蛋黄酱

伽斯巴楚番茄冻汤, 罗勒绿冰沙, 蒜茸面包脆丁

伽斯巴楚番茄冻汤, 罗勒绿冰沙, 蒜茸面包脆丁

三拼盘: 火腿, 孔泰干酪, 番茄

意式蜜瓜

有机白煮蛋，松露风味美乃滋酱，海木拉蛋黄酱西芹

有机白煮蛋，美奶滋酱，米摩沙蛋沙拉和新鲜小葱

蛋黄酱白煮蛋配松露

爽脆生鲜蔬菜蓝，香叶奶酱

今日意粉

双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只，芬克雷二号生蚝3只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只，芬克雷3号生蚝三只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只，芬克雷二号生蚝6只，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打，芬克雷3号生蚝半打，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

烟熏五花肉，19小时烹烧，贝伊特产绿小扁豆

牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜

牛肉火上锅\*配时鲜蔬菜

英式烧牛肉\*丝带卷片冷盘，新鲜薯条和佐料

英式烧牛肉\*，绿菜沙拉，本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*，绿菜沙拉，本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*，绿菜沙拉，本店美奶滋酱

凯撒沙拉 罗蔓莴苣生菜，煎鸡肉里脊，巴马森干酪屑片，面包脆丁，凯撒酱

冬园沙拉，朗德菜式 卷心生菜嫩心，四季豆，风干鸭胸，油封腌，削片肥肝，  
巴黎白菇，巴萨米醋

春园沙拉

卷心生菜嫩心，四季豆，圣丹尼火腿，青芦笋，串番茄，巴黎白菇，Parmiggiano Reggiano巴马森干酪碎

双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡胸肉，孔泰干酪，番茄，白煮蛋

双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡柳，孔泰干酪，番茄，白煮有机蛋

清新沙拉，有机白煮蛋半只，巴萨米克香醋汁

君王沙拉 绿叶生菜，四季豆，西柚，番茄，土豆，蟹肉，  
腌渍明虾，柑橘醋汁

圣日尔曼沙拉 绿色沙拉，鸡肉，四季豆，葡萄干，煮鸡蛋，佐咖喱酱料

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜，鸡柳，四季豆，葡萄干，白煮有机蛋，  
咖喱酱

布包火腿三明治

桑丹尼尔火腿三明治

双拼三明治：火腿，孔泰干酪

烧牛肉三明治\*，番茄，生菜，自制蛋黄酱

君王三明治配龙虾 泡菜，绿叶生菜，青柠果皮，柠檬风味蛋黄酱

烤优品农场禽肉\*，芥末籽酱汁，香锅蔬菜

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜，大西洋鲱鱼子“凯内乐”

鞑靼鳄梨和蟹肉碎，青柠醋汁

“双叟法”刀切鞑靼夏洛菜牛肉\* 香叶金宝碎酥派，法式薯条和绿叶生菜

鞑靼生牛肉\*（夏洛菜牛），鲜香叶奶泡配番茄干，生菜，法式薯条

鞑靼生牛肉\*，双叟式传统烹饪 或双面翻嫩煎，配混合嫩茎生菜，新鲜薯条

鞑靼生牛肉\*，新鲜香叶奶露和日晒番茄干、生菜、鲜薯条

鞑靼生牛肉\*，鲜香叶奶露和番茄干，生菜和鲜薯条

日式半烤三文鱼配山葵酱，芝麻瓦片饼干，油封甜椒酱

鹿肉法式冻，特优香槟干邑风味



## 芝麻

芝麻以及含有芝麻成分的产品

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙, 水果沙拉, 香缇鲜奶油, 圣日耳曼利口酒  
日式半烤三文鱼配山葵酱, 芝麻瓦片饼干, 油封甜椒酱



## 亚硫酸盐

所含二氧化硫和亚硫酸盐成分超过10毫克/公斤或10毫克/公升 (以“总SO2”表示)

温香白芦笋, 香醋酱汁

嫩芦笋, 酸醋奶酱, 新鲜小葱

孔泰或诺曼底卡门贝尔干酪盘

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只, 芬克雷二号生蚝2只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺 (约150克)

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只, 芬克雷3号生蚝两只,  
马达加斯加粉红海虾4只, 峨螺 (约150克)

英式烧牛肉\*冷盘配佐酱, 法式薯条和生菜

萨莱特产鲜美排骨牛肉扒\* (约350克), 鞣鞣酱, 薯条

布良第红酒炖牛肉\*, 蒸马铃薯

布良第红酒炖牛肉\*, 蒸马铃薯

■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild

■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡和烤圣丹尼火腿, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 新鲜薯条

夏洛莱牛肉\*汉堡配香煎烟肉, 孔泰奶酪酱和油封番茄, 法式薯条

鳕鱼, 蒜泥蛋黄酱调味, 脆爽蔬菜

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

鸭肉肥肝法式冻, 糖渍洋葱, 普瓦兰面包吐司

意式薄切生牛肉\*, 巴马森干酪削片和芝麻菜沙拉

意式薄切生牛片\*, 绿叶生菜

意式薄切生元贝配香橙, 酸料汁, 鲜束芝麻菜

酥脆香叶小羊排 (3支), 奶油新鲜四季豆

脆酥香叶小羊排\*, 百里香汁, 新鲜四季豆

■ Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ Château Calissanne Côteaux d'Aix-en-Provence AOP

■ Château des Tours Brouilly AOC

■ Château La Borie Côtes du Rhône AOC

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2016

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2017

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom. La Clé de St Thomas 2017

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom. La Clé de St Thomas 2019

会所三明治配Petrossian烟熏三文鱼,

鳄梨, 新鲜芒果, 绿叶生菜, 白煮有机蛋, 青柠果皮, 法式薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

公司三明治, 配烟熏苏格兰三文鱼, 鲜制薯条

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条  
公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条  
公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条  
公司三明治, 配优品禽肉和培根烟肉, 煎土豆  
会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉, 鞑靼酱, 薯条  
会所三明治配至尊禽肉和烟熏牛肉, 白煮有机蛋, 鞑靼酱, 法式薯条  
素食版会所三明治 爽脆蔬菜, 有机蛋, 新鲜薯条  
素食版会所三明治 清脆蔬菜, 有机蛋, 法式薯条  
小牛\*肋排, 低温烹制, 迷迭香酱汁, 精制普罗旺斯炖菜  
小牛\*厚切肋排, “低温烹调”, 香煎时令菌菇,  
土豆泥配黄油和法式炖浓汁

小牛\*厚切肋排, “低温烹调”, 牛肝菌浆汁, 奶油土豆泥

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

圣日耳曼甜品杯 接骨木果汁冰沙, 水果沙拉, 香缇鲜奶油, 圣日耳曼利口酒

马达加斯加粉红海虾 (8只)

法式吐司开胃小点, 配火腿或鸡肉 樱桃番茄

法式吐司开胃小点, 樱桃番茄小盅

法式土司女士 (火腿或鸡肉, 蛋), 绿菜沙拉

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio 绿蔬沙拉

法式吐司女士配火腿或鸡肉, 有机蛋, 绿叶生菜

法式吐司先生 (火腿或鸡肉), 绿叶沙拉

Croque-Monsieur au jambon ou poulet 绿蔬沙拉

法式吐司先生, 配火腿, 绿生菜

热山羊干酪配胡椒普瓦兰面包垫底, 绿蔬沙拉

热山羊奶酪配普瓦兰面包, 绿菜沙拉

夏威夷山羊干酪配蜂蜜和普罗旺斯特产香叶 垫底配黑椒普瓦兰面包吐司, 绿叶生菜

冷盘山羊干酪

■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets

龙虾半只, 巴黎菜式

半只龙虾配生菜沙拉, 新鲜四季豆, 香芒果, 青柠醋酱

夏朗德香蜜瓜半只 (5厘升杯桑迪红波特酒, 添杯+5欧元)

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Domaine Frères Berthier Pouilly fumé AOC

■ Domaine la Perrière Sancerre AOC

■ Domaines de Terre Blanches Sancerre AOC

鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱, 味煮蔬菜

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

烤“诺曼底”排骨肉牛扒 (约350克), 鲜薯条, 鞑靼酱

香煎熟成“诺曼底牛”排骨肉扒 (约350克), 鲜薯条, 胡椒酱

欧芹风味蜗牛配千层酥底, 香蒜清酱

小牛西冷扒\*, 土豆泥, 百里香汁

小牛西冷扒\*, 多菲纳乳酪焗土豆, 法式炖浓汁

香酥层塔配鸭肥肝和焦糖裹香梨

香煎肥肝配焦糖裹梨夹心酥

层层塔, 香煎肥肝和焦糖梨, 波特酒雪糕

烤小羊\*里脊肉扒, 什锦春园蔬菜, 鼠尾草酱汁

牛里脊烤串, 鲜制薯条, 胡椒酱

烤里脊牛扒\*, 鲜薯条, 鞑靼酱

香煎牛柳\*配松露, 绵润土豆

煎菲力牛扒\*, 松露风味, 多菲纳风味乳酪焗土豆

- 锅煎菲力牛扒\*，佩里格酱，松露菌香安娜土豆
- 香煎牛柳\*，新鲜薯条，佩里咕叮酱
- 香煎牛柳\*，胡椒酱，多菲纳乳酪焗土豆
- 香煎牛柳\*，佩里格酱，欧芹风味绵密土豆丸
- 香煎牛柳\*，三色胡椒酱，棉滑土豆丸
- 烤菲力牛扒\*，鲜制薯条，清凉龙蒿奶泡
- 烤菲力牛扒\*，鲜薯条，胡椒酱
- 菲力牛扒\*，青胡椒酱，新鲜薯条
- 烤多利鱼扒，蒲瓜沙拉，罗勒蛋黄酱
- 烤免翁鹿肉扒，西芹慕丝茸和栗子泥，胡椒酸醋汁
- 鸭肥肝（50克）配普瓦兰面包吐司
- 鸭肝酱配普瓦兰面包吐司
- 鸭肉油渣法式冻，芝麻菜沙拉和腌渍红洋葱
- 腌渍特大明虾，配青柠和生姜，脆爽瓜果片条配精制香叶
- 西班牙番茄冻菜汤配面包脆丁
- 西班牙番茄冻汤，蒜香面包脆丁
- 伽斯巴楚番茄冻汤，罗勒绿冰沙，蒜茸面包脆丁
- 伽斯巴楚番茄冻汤，罗勒绿冰沙，蒜茸面包脆丁
- 西班牙冻汤和蔬菜丁，罗勒绿冰沙
- Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Schlumberger
- Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune
- Hautes-Côtes de Beaune Domaine Berger Rive, Hautes-Côtes de Beaune AOC
  - Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3
  - Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2
  - Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
  - La Clef de St-Thomas 2019, Châteauneuf-du-Pape AOC
- Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir
  - 双叟招牌吐司女士配火腿或鸡肉，有机蛋，绿叶生菜
  - 双叟招牌吐司女士配火腿或鸡肉，有机蛋，绿叶生菜
  - 双叟招牌吐司先生配火腿或鸡肉，绿蔬沙拉
  - 双叟招牌吐司先生配火腿或鸡肉，绿蔬沙拉
  - 三拼盘：火腿，孔泰干酪，番茄
  - 三号吉拉多生蚝半打
  - 西南鸭胸\*配小红果，乳酪焗红栗南瓜
- 鸭胸\*，罗西尼风味烹调，乳酪香焗红栗南瓜和帕马森干酪瓦片
- 烤安康鱼圆扒，甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜
- Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017
  - Minuty Prestige Côtes de Provence AOP
  - Moulis AOC Château Tramont
- 有机白煮蛋，松露风味美乃滋酱，海木拉蛋黄酱西芹
- 有机白煮蛋，美奶滋酱，米摩沙蛋沙拉和新鲜小葱
- 蛋黄酱白煮蛋配松露
- 三鲜煎蛋饼，什锦沙拉（火腿，乳酪，美食香料）
- 风味有机煎蛋饼多款 食材成分自选（火腿，干酪及精美香叶）
- 丰味有机煎蛋饼配不同食材，绿生菜 食材成分自选（火腿，干酪及精美香叶）
- 时鲜风味有机煎蛋饼
- 纯味有机煎蛋饼
- 原味有机煎蛋饼，绿生菜
- 爽脆生鲜蔬菜蓝，香叶奶酱
- 肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜沙拉，核桃油醋汁
- 今日意粉
- Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012
- Bömlö三文鱼方扒，韭葱泥，奶油白汁酱



■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pinot Gris Bio Les Petits Grains, Domaine Mittnacht Frères

奥文尼风味熟制肉品盘 (小盅肉糜酱, 风干细香肠, 切片法式干香肠, 地方特产火腿)

熟肉制品和奥文尼干酪拼盘 (风干细香肠, 地方特产火腿, 干酪)

熟肉制品和奥文尼干酪拼盘 (法式干香肠, 地方特产火腿, 干酪)

熟肉制品和奥文尼干酪拼盘 (风干细香肠, 地方特产火腿, 干酪)

双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只, 芬克雷二号生蚝3只,  
马达加斯加粉红海虾6只, 峨螺 (约150克)

双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只, 芬克雷3号生蚝三只,  
马达加斯加粉红海虾6只, 峨螺 (约150克)

作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只, 芬克雷二号生蚝6只,  
马达加斯加粉红海虾8只, 峨螺 (约300克)

作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打, 芬克雷3号生蚝半打,  
马达加斯加粉红海虾8只, 峨螺 (约300克)

香煎蘑菇, 孔泰干酪乳液 (24月陈化, 法定产区命名) 溏心有机蛋

香煎鸡油菌和侧耳菇, 有机溏心蛋和法式炖浓汁

烟熏五花肉, 19小时烹烧, 贝伊特产绿小扁豆

■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015

小盅肉糜酱 (200克), 普瓦兰面包吐司

小盅肉糜酱 (200克), 普瓦兰面包吐司

■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger

农场禽肉\*意式炖饭, 配羊肚菌奶酱

农场禽肉\*意式炖饭, 配羊肚菌奶酱

英式烧牛肉\*丝带卷片冷盘, 新鲜薯条和佐料

英式烧牛肉\*, 绿菜沙拉, 本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*, 绿菜沙拉, 本店美奶滋酱

英式烧牛肉\*, 绿菜沙拉, 本店美奶滋酱

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012

凯撒沙拉 罗蔓莴苣生菜, 煎鸡肉里脊, 巴马森干酪屑片, 面包脆丁, 凯撒酱

金秋沙拉

卷心生菜, 新鲜四季豆, 巴黎白菇, 番茄, 鸭肥肝削片, 烟熏鸭胸肉, 杏果干, 核桃仁碎

夏日沙拉 卷心生菜嫩心, 新鲜四季豆, 黑橄榄, 腌渍菲达乳酪, 香瓜,  
圣丹尼火腿, 巴萨米克香醋

夏日沙拉

卷心生菜和混合芳香菜, 四季豆, 番茄, 红甜椒, 黑橄榄, 红洋葱, 白煮有鸡蛋, 罗勒腌渍半熟金枪鱼, 鳀鱼鱼柳, 巴萨米醋

冬园沙拉

卷心生菜嫩心, 苦白菜细碎, 核桃仁,

葡萄干, 巴黎白菇, 黄金苹果,

弗丹贝干酪和圣丹尼火腿

冬园沙拉, 朗德菜式 卷心生菜嫩心, 四季豆, 风干鸭胸, 油封腌, 削片肥肝,  
巴黎白菇, 巴萨米醋

四季豆沙拉

新鲜四季豆沙拉, 配巴黎白菇, 核桃仁碎粒, 红葱头, 秋香醋汁

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉, 溏心有机蛋

春园沙拉

卷心生菜嫩心, 四季豆, 圣丹尼火腿, 青芦笋, 串番茄, 巴黎白菇, Parmiggiano Reggiano 巴马森干酪碎

双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡胸肉, 孔泰干酪, 番茄, 白煮蛋

双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡柳, 孔泰干酪, 番茄, 白煮有机蛋

清新沙拉, 有机白煮蛋半只, 巴萨米克香醋汁

普罗旺斯风味沙拉 绿叶生菜, 四季豆, 番茄, 红甜椒, 黑橄榄, 红洋葱,  
白煮有机蛋, 嫩熟吞拿鱼, 配罗勒, 巴萨米醋汁腌渍调制

君王沙拉 绿叶生菜, 四季豆, 西柚, 番茄, 土豆, 蟹肉,  
腌渍明虾, 柑橘醋汁

圣日尔曼沙拉 绿色沙拉, 鸡肉, 四季豆, 葡萄干, 煮鸡蛋, 佐咖喱酱料

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜, 鸡柳, 四季豆, 葡萄干, 白煮有机蛋,  
咖喱酱

绿菜沙拉和番茄

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

布包火腿三明治

桑丹尼尔火腿三明治

双拼三明治: 火腿, 孔泰干酪

烧牛肉三明治\*, 番茄, 生菜, 自制蛋黄酱

■ Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)

百里香炖小羊膝, 小蔬菜

百里香炖小羊膝, 小蔬菜

农场沙奔鸡至尊肉品\*, 配羊肚菌, 意式炖意大利珍珠面配法定产区帕马森干酪

至尊农场禽肉\*配羊肚菌, 橄榄香油土豆泥

优品农场禽肉\*, 松露风味, 法式土豆饼

优品农场禽肉\*, 松露风味, 手抓饭

烤优品农场禽肉\*, 芥末籽酱汁, 香锅蔬菜

铁板烤至尊禽肉, 土豆泥

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜, 大西洋鲱鱼子“凯内乐”

鞑靼鳄梨和蟹肉碎, 青柠醋汁

“双叟法”刀切鞑靼夏洛菜牛肉\* 香叶金宝碎酥派, 法式薯条和绿叶生菜

鞑靼生牛肉\* (夏洛菜牛), 鲜香叶奶泡配番茄干, 生菜, 法式薯条

鞑靼生牛肉\*, 双叟式传统烹饪 或双面翻嫩煎, 配混合嫩茎生菜, 新鲜薯条

鞑靼生牛肉\*, 新鲜香叶奶露和日晒番茄干、生菜、鲜薯条

鞑靼生牛肉\*, 鲜香叶奶露和番茄干, 生菜和鲜薯条

秋风美味面包片, 普瓦兰面包吐司底

烤五花猪肉, 侧耳菇, 鸡油菌, 核桃仁, 菜苗沙拉配核桃油

冬季抹酱涂面包, truffade风味 普瓦兰面包吐司, 糖渍洋葱, 土豆, 五花肉丁, 多姆鲜干酪,  
肉荳蔻

意式抹酱配普瓦兰面包片

青红椒炒番茄, 圣丹尼火腿, 巴马森干酪削片, 芝麻菜, 意式青酱, 黑橄榄

素食抹酱涂普瓦兰面包片

素食抹酱涂普瓦兰面包片 油封番茄酱, 青芦笋, 巴马森干酪碎, 有机白煮蛋

日式炙烤生牛柳, 西芹海木拉蛋黄酱, 松露风味

日式半烤三文鱼配山葵酱, 芝麻瓦片饼干, 油封甜椒酱

法式翻转苦苣挞, 配弗丹贝干酪, 碎核桃

胡桃南瓜和番薯法式翻转挞, 配孔泰奶酪酱, 烟熏鸭胸配核桃仁碎粒, 芝麻菜沙拉和油封番茄

山羊奶酪法式翻转酥挞, 配洋槐蜂蜜, 碎仁核桃

鹿肉法式冻, 特优香槟干邑风味

法式冻, 野鸡配开心果风味, 糖渍红洋葱



## 羽扇豆

羽扇豆以及含有羽扇豆成分的产品

夏威夷山羊干酪配蜂蜜和普罗旺斯特产香叶 垫底配黑椒普瓦兰面包吐司, 绿叶生菜

巧克力慕斯



## 软体动物类

软体动物和含有软体动物成分的制品

开蚝师赏心盘 吉拉多三号生蚝2只，芬克雷二号生蚝2只，  
马达加斯加粉红海虾4只，峨螺（约150克）

开蚝师赏心盘 吉拉多3号生蚝两只，芬克雷3号生蚝两只，  
马达加斯加粉红海虾4只，峨螺（约150克）

峨螺（约300克）

意式薄切圣雅克元贝 配黑松露碎，酸料汁，鲜束芝麻菜

意式薄切生元贝配香橙，酸料汁，鲜束芝麻菜

欧芹风味蜗牛配千层酥底，香蒜清酱

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

三号吉拉多生蚝半打

烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱

烤元贝，根芹慕丝泥，贝壳海鲜酱

香烤元贝，西芹菜根泥

今日意粉

双叟经典盘 吉拉多三号生蚝3只，芬克雷二号生蚝3只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

双叟经典盘 吉拉多3号生蚝三只，芬克雷3号生蚝三只，  
马达加斯加粉红海虾6只，峨螺（约150克）

作家欢聚盘 吉拉多三号生蚝6只，芬克雷二号生蚝6只，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）

作家欢聚盘 吉拉多3号生蚝半打，芬克雷3号生蚝半打，  
马达加斯加粉红海虾8只，峨螺（约300克）