



2 十二月 2021



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。

Pierre Hermé 创意甜品“鲍里斯·维昂小号” 新版修女泡芙，巧克力覆盆子风味

Pierre Hermé 创意甜品“鲍里斯·维昂小号”
新版修女泡芙，巧克力覆盆子风味

2000层酥

焦糖酥挞片，皮埃蒙特榛果和芭琳娜糖千层酥，芭琳娜糖慕丝莲奶油

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

烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉*，Gouffé式烹制

布良第红酒炖牛肉*，蒸马铃薯

布良第红酒炖牛肉*，蒸马铃薯

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

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

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

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

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

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

今日蔬菜酱，搅奶油配榛果碎仁

羊角包或奶油甜圆包

法式土司女士 (火腿或鸡肉，蛋)，绿蔬沙拉

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

热山羊奶酪配普瓦兰面包，绿菜沙拉

“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

龙虾半只，巴黎菜式

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

层层塔，香煎肥肝和焦糖梨，波特酒雪糕

牛里脊烤串，鲜制薯条，胡椒酱

锅煎菲力牛扒*，佩里格酱，松露菌香安娜土豆

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土司

鸭肝酱配普瓦兰面包土司

烤明虾，意式青芦笋炖饭 配Parmigiano Reggiano巴马森干酪

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

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

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，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）

面包师傅精选：维也纳特色包点一个以及面包涂美味普瓦图-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（20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，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）

面包师傅盛情：维也纳特色包点两个以及面包涂美味普瓦图-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（20厘升）

原味酸奶或水果沙拉（应季变换）

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

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

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

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

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（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）

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

牛肉火火锅*配时鲜蔬菜

牛肉火火锅*配时鲜蔬菜

波傍香草巧克力泡芙 古法“双叟”巧克力

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

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋

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

Petrossian苏格兰烟熏三文鱼，青瓜酸乳酪蘸酱配普瓦兰面包吐司

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

至尊农场禽肉*，迷迭香腌渍 配黄油，普罗旺斯风味煎蔬菜

烤优品农场禽肉*，芥末籽酱汁，香锅蔬菜

法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞，Berthillon法式鲜奶油或奶油雪糕

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

素食抹酱涂普瓦兰面包片

素食抹酱涂普瓦兰面包片

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

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

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

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



贝壳类

贝壳水产以及含有贝壳水产成分的产品

带皮嫩煎狼鲈鱼, 功封茴香和柑橘奶油

意式薄切圣雅克元贝 配黑松露碎, 酸料汁, 鲜束芝麻菜

龙虾半只, 巴黎菜式

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

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

今日意粉

龙虾面饺和三文鱼配碎丁蔬菜, 贝壳海鲜酱

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

鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜, 大西洋鲱鱼子“凯内乐”



蛋品

蛋以及含有蛋成分的产品

Ispahan (伊斯帕汉) 玫瑰马卡龙饼干, 玫瑰花瓣奶油, 覆盆子和荔枝

2000层酥

焦糖酥挞片, 皮埃蒙特榛果和芭琳娜糖千层酥, 芭琳娜糖慕丝莲奶油

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

烤多宝鱼柳, 慕丝淋蛋黄酱, 松露风味土豆泥

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉*, Gouffé式烹制

自选雪糕球

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

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

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
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
法式焦糖炖蛋，波旁香草风味
羊角包或奶油甜圆包

法式土司女士（火腿或鸡肉，蛋），绿蔬沙拉
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
牛里脊烤串，鲜制薯条，胡椒酱
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，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）

面包师傅精选：维也纳特色包点一个以及面包涂美味普瓦图-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（20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，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）

面包师傅盛情：维也纳特色包点两个以及面包涂美味普瓦图-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（20厘升）

原味酸奶或水果沙拉（应季变换）

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

今日玛芬，香草奶油雪糕

有机白煮蛋

嫩滑炒有机蛋，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

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）
 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
 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
 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 罗曼莴苣生菜，煎鸡肉里脊，巴马森干酪屑片，面包脆丁，凯撒酱
 贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋
 双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡胸肉，孔泰干酪，番茄，白煮蛋
 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
 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
 烧牛肉三明治*，番茄，生菜，自制蛋黄酱
 添加Berthillon雪糕球，口味自选
 鞑靼鳄梨和帝王蟹肉糜，大西洋鲱鱼子“凯内乐”
 法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕
 双叟特色法式翻转苹果热挞，Berthillon法式鲜奶油或奶油雪糕
 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
 小圆面包土司和普瓦图-夏朗德特产黄油



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

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

欧洲鲈鱼柳, 带皮煎, 锅煎蔬菜, 初榨橄榄油酱

铁板大西洋鲷鱼柳, 油封小茴香, 柑果黄油

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

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

今日意粉

自选糕点

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

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, 什锦嫩茎生菜, 黄瓜, 土豆, 鳄梨, 番茄, 柠檬醋汁

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

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

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”

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

腌渍吞拿鱼配青柠, 藜麦沙拉, 配蔬菜和洋芫荽鲜叶

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



大豆

大豆及大豆制品

2000层酥

焦糖酥挞片, 皮埃蒙特榛果和芭琳娜糖千层酥, 芭琳娜糖慕丝莲奶油

孔泰或诺曼底卡门贝尔干酪盘

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, 配优品禽肉和培根烟肉, 鲜制薯条

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
冷盘山羊干酪
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*, 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 罗曼莴苣生菜, 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
四季豆沙拉
双叟特色沙拉 绿叶生菜, 火腿, 鸡胸肉, 孔泰干酪, 番茄, 白煮蛋
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
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
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, Berthillon法式鲜奶油或奶油雪糕
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



牛奶

牛奶和奶制品, 包括乳糖

Ispahan (伊斯帕汉) 玫瑰马卡龙饼干, 玫瑰花瓣奶油, 覆盆子和荔枝
Pierre Hermé 创意甜品“鲍里斯·维昂小号” 新版修女泡芙, 巧克力覆盆子风味
Pierre Hermé 创意甜品“鲍里斯·维昂小号”
新版修女泡芙, 巧克力覆盆子风味

2000层酥

焦糖酥挞片, 皮埃蒙特榛果和芭琳娜糖千层酥, 芭琳娜糖慕丝莲奶油
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

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

干酪拼盘：孔泰，诺曼底原产卡门贝尔 或由圣内塔农场出品

干酪拼盘：孔泰，诺曼底原产卡门贝尔 或由圣内塔农场出品

什锦时蔬

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

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

鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉*，Gouffé式烹制

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

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

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

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

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

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

公司三明治，配优品禽肉和培根烟肉，鲜制薯条

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

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

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

法式鲜奶油或香缇搅奶油

羊角包或奶油甜圆包

法式吐司女士 (火腿或鸡肉，蛋)，绿叶沙拉

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

热山羊奶酪配普瓦兰面包，绿叶沙拉

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

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

香煎熟成“诺曼底牛”*排骨肉扒(约350克), 鲜薯条, 胡椒酱

特大布艮第野生蜗牛, 半打

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

层层塔, 香煎肥肝和焦糖梨, 波特酒雪糕

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

锅煎菲力牛扒*, 佩里格酱, 松露菌香安娜土豆

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

铁板大西洋鲷鱼柳, 油封小茴香, 柑果黄油

烤免翁鹿肉扒, 西芹慕丝茸和栗子泥, 胡椒酸醋汁

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

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

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, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

面包师傅精选: 维也纳特色包点一个以及面包涂美味普瓦图-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(20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, 卡普奇诺, 黛玛茶或古法热巧克力)

面包师傅盛情: 维也纳特色包点两个以及面包涂美味普瓦图-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(20厘升))

原味酸奶或水果沙拉(应季变换)

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

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
嫩滑炒有机蛋，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
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）
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
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
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（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）
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
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

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

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

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

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

至尊农场禽肉*，迷迭香腌渍 配黄油，普罗旺斯风味煎蔬菜

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”

法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞， Berthillon法式鲜奶油或奶油雪糕

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

素食抹酱涂普瓦兰面包片

素食抹酱涂普瓦兰面包片

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

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

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

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

粉红香橙风味酸奶雪糕，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

Ispahan（伊斯帕汉）玫瑰马卡龙饼干，玫瑰花瓣奶油，覆盆子和荔枝

2000层酥

焦糖酥挞片，皮埃蒙特榛果和芭琳娜糖千层酥，芭琳娜糖慕丝莲奶油

欧洲鲈鱼，带皮烹饪，普罗旺斯油封蔬菜，初榨橄榄油酱

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

今日蔬菜酱，搅奶油配榛果碎仁

欧洲鲈鱼柳，带皮煎，锅煎蔬菜，初榨橄榄油酱

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，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)

面包师傅精选：维也纳特色包点一个以及面包涂美味普瓦图-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 (20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，卡普奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)

面包师傅盛情：维也纳特色包点两个以及面包涂美味普瓦图-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 (20厘升))

原味酸奶或水果沙拉 (应季变换)

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

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋

法式苹果挞，佐鲜奶油或雪糕

双叟特色法式翻转苹果热挞，Berthillon法式鲜奶油或奶油雪糕

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

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
- 烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥
- 鲍里斯·维昂风味白酱嫩小牛肉*，Gouffé式烹制
- 布良第红酒炖牛肉*，蒸马铃薯
- 布良第红酒炖牛肉*，蒸马铃薯
- 脆酥香叶小羊排*，百里香汁，新鲜四季豆
- 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
- 今日蔬菜酱，搅奶油配榛果碎仁
- 龙虾半只，巴黎菜式
- 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
- 层层塔，香煎肥肝和焦糖梨，波特酒雪糕
- 牛里脊烤串，鲜制薯条，胡椒酱
- 锅煎菲力牛扒*，佩里格酱，松露菌香安娜土豆
- 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
- 烤免翁鹿肉扒，西芹慕丝茸和栗子泥，胡椒酸醋汁
- 烤明虾，意式青芦笋炖饭 配Parmigiano Reggiano巴马森干酪
- 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
- 烤元贝，松露香料意式炖饭
- 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
- 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
- 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
- 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
- 至尊农场禽肉*，迷迭香腌渍 配黄油，普罗旺斯风味煎蔬菜
- 烤优品农场禽肉*，芥末籽酱汁，香锅蔬菜
- 腌渍吞拿鱼配青柠，藜麦沙拉，配蔬菜和洋芫荽鲜叶
- 胡桃南瓜浓汤，搅奶油配榛果碎仁



芥末

芥末以及含有芥末成分的产品

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

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

龙虾半只，巴黎菜式

三拼盘：火腿，孔泰干酪，番茄

意式蜜瓜

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

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*，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

双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡胸肉，孔泰干酪，番茄，白煮蛋

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

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

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、新鲜薯条

鞑靼生牛肉*，鲜香叶奶露和番茄干，生菜和新鲜薯条



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）

孔泰或诺曼底卡门贝尔干酪盘

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 Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive

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

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

■ Brouilly AOC Château des Tours

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

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

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

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

■ 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

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

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

■ 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

■ Côteaux d'Aix AOC Château Calissanne

■ Côtes de Provence AOP Minuty Prestige

■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie

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

热山羊奶酪配普瓦兰面包，绿菜沙拉

冷盘山羊干酪

■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets

龙虾半只，巴黎菜式

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

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

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

层层塔，香煎肥肝和焦糖梨，波特酒雪糕

牛里脊烤串，鲜制薯条，胡椒酱

锅煎菲力牛扒*，佩里格酱，松露菌香安娜土豆

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

烤兔翁鹿肉扒，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土司

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

■ Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

■ Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir

三拼盘：火腿，孔泰干酪，番茄

三号吉拉多生蚝半打

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

■ Moulis AOC Château Tramont

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

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

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pinot Gris Dom. Mittnacht, Les Petits Grains

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（风干细香肠，地方特产火腿，干酪）

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

■ Pouilly Fumé AOC Domaine des Berthiers

■ 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*，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

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

双叟特色沙拉 绿叶生菜，火腿，鸡胸肉，孔泰干酪，番茄，白煮蛋

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

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

绿菜沙拉和番茄

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

■ Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

布包火腿三明治

桑丹尼尔火腿三明治

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

menuonline.fr / Droits réservés

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
 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
 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
 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



羽扇豆

羽扇豆以及含有羽扇豆成分的产品
 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
 意式薄切圣雅克元贝 配黑松露碎，酸料汁，鲜束芝麻菜
 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
 今日意粉