



13 六月 2025

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）

熟制肉品精选盘

本地熟制肉品与干酪特色拼盘

烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

春园风味白酱炖小牛肉，香料饭

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

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，孔泰奶酪酱，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

夏洛莱牛肉*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱，油封番茄，芝麻菜，红洋葱，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

咖啡、茶或热巧克力小点 配甜点三拼

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)，面包吐司和奶酱

Petrossian 出品 Alverta Royal 鱼子酱 (12克)，面包吐司和奶酱

Alverta Royal 鱼子酱 (12克) 配吐司面包和奶酱

Prunier 奥谢塔鲟鱼子酱 (30克) - 法国原产，配普瓦兰面包吐司，伊西尼酱

Prunier 奥谢特鲟鱼子酱 (30克)，普瓦兰面包吐司 配伊西尼酱

Prunier 奥谢塔鲟鱼子酱，镶土豆泥

法国原产 (10克) 香叶土豆泥可内乐，配伊西尼法式鲜奶油

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

Petrossian 出品 Ossetra Royal 鱼子酱 (30克)，toasts et crème d'Isigny

芝士蛋糕，配小红果浓浆
会所三明治配禽肉和烟熏牛肉，有机白煮蛋 鞑靼酱，薯条
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
会所三明治，配Prunier 苏格兰烟熏三文鱼和鳄梨，脆爽蔬菜，有机白煮蛋，绿叶生菜，青柠果皮碎，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
时令素食会所三明治 清脆蔬菜，有机蛋，法式薯条
松露风味小贝壳意面，巴马森干酪和蚕豆
小牛*肋排，低温烹制，迷迭香酱汁，精制普罗旺斯炖菜
小牛*肋排，低温烹制，绵滑土豆丸和菌菇
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
烤小牛*肋排，功封绵滑土豆丸，羊肚菌酱
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
今日蔬菜浓汤
今日蔬菜酱，攒奶油配榛果碎仁
今日蔬菜酱，攒奶油
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
法式吐司配风轮菜烤蒲瓜（添加鸡蛋：+2欧元）
法式吐司配风轮菜烤蒲瓜（加蛋 +2欧元）
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
香梨金宝酥派和香蕉，焦糖核桃仁，黑巧克力冰淇淋
“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，三文鱼鱼子，塔哈马抹酱，普瓦兰面包吐司
“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，烟熏鲑鱼，塔哈玛抹酱，Croustissian脆饼
“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈马抹酱，
blinis et crème d'Isigny
“Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈马抹酱，
普瓦拉姆面包吐司和伊西尼奶酱
龙虾半只，巴黎菜式
巴黎风味小龙虾半只

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雪梨
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
铁板烤菲力牛扒*，羊肚菌酱，多菲纳乳酪焗土豆
铁板菲力牛扒*，功封绵滑土豆丸，佩里咕叮酱
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，绵滑土豆丸
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
烤免翁鹿肉扒，胡椒酸醋酱，西芹菜根茸和栗子碎粒
比目鱼柳，奶油柠汁香煎，手抓饭
鸭肝(50克)配时鲜蔬果茸，普瓦兰面包吐司
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
鸭肥肝，时鲜果茸(50克)，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
Huitres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3
Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
Le Classique
自选热饮：
(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)
羊角包和巴图夏朗德黄油(15克)涂面包片

Le Complet

自选热饮：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)
面包师精选：维也纳甜面包一个和美味涂面包片配巴图夏朗德黄油(15克)和果酱或蜂蜜。

鲜榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)

今季双叟特色法式吐司，绿叶生菜(添加鸡蛋：+2欧元)

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，卡布奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)
烘焙师傅精选：维也纳甜面包或面包片涂Poitou-Charentes黄油(15克)配手工果酱或蜂蜜

嫩滑炒有机蛋盅，禽肉香肠配必塔古酱，16月陈化孔泰干酪

榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)

水果沙拉(应季)或酸奶

Le Petit Déjeuner Gourmet au caviar

自选热饮可续杯一次：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)

有机嫩滑炒蛋

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱(10克)-法国原产-配普瓦兰面包吐司

凯歌干型香檳杯，法定产区命名(AOC)(13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 Hemingway

自选热饮可续杯一次：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)

自选有机蛋品(太阳煎蛋配香煎烟肉或配火腿，原味煎蛋饼配火腿、配干酪或两样混合)

自选维也纳甜面包一个

鲜榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)

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

鸭*胸肉配小红果，红栗南瓜茸和栗子碎仁

铁板鸭胸肉* 松露风味黄油土豆泥

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

烤安康鱼圆块，朗德风味波伦塔玉米糕，埃斯佩莱特红辣椒油

烤安康鱼圆扒，甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜

意式蜜瓜

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

山羊奶酪千层酥配香煎素菜
 鸭肥肝千层酥，黑麦香料面包和肉桂焦糖梨
 煎蔬菜和热山羊奶酪夹层塔
 巧克力熔岩蛋糕，配香草雪糕
 Valrhona巧克力慕思
 鳄梨慕丝，新鲜芒果 柑果腌渍马达加斯加粉红虾，
 今日玛芬，香草奶油雪糕
 香煎元贝，意式炖饭，配法定产区命名Parmigiano Reggiano巴马森干酪，蚌壳海鲜浆汁
 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
 蛋黄酱白煮蛋配松露
 功封洋葱整粒，牛肉汁，奶酪酱和蒜香面包脆丁
 功封洋葱整粒，牛肉汁，奶酪酱和蒜香面包脆丁
 葡萄干面包，或巧克力面包
 酥皮肉酱挞，百里香风味，配绿叶生菜
 酥皮开心果肉酱派，混合嫩叶生菜沙拉
 酥皮开心果肉酱派，混合嫩叶生菜沙拉
 肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜沙拉，核桃油醋汁
 肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜，酸黄瓜
 肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜，酸黄瓜
 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
 香煎鸡油菇，侧耳菇和时令菌菇，小牛肉汁，圣丹尼火腿
 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
 泡芙，酥球三个配波傍香草和双叟热巧克力
 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

大管通心粉配比时都香蒜酱和布哈达奶酪
 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 罗蔓茼蒿生菜，煎鸡肉里脊，巴马森干酪屑片，面包脆丁，凯撒酱
 金秋沙拉配龙虾
 蚕豆，卷心生菜，串番茄，栗子碎仁，龙虾，青柠香醋汁
 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
 热山羊干酪配面包吐司底，卷心生菜和芝麻菜，鸡尾酒番茄，烤扁桃仁薄片和香醋酱
 绿扁豆沙拉配烟熏三文鱼，Croustissian脆饼
 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
 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
 Prunier苏格兰烟熏三文鱼，伊西尼酱，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
 优品沙奔鸡肉，菌菇塞馅，松露风味黄油土豆泥
 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”刀切鞑靼夏洛菜牛肉* 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，伊西尼鲜奶油或香草雪糕
 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
 巴黎风味小龙虾半只
 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，意式炖饭配贝壳海味酱
 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°3
 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
 鳄梨慕丝，新鲜芒果 柑果腌渍马达加斯加粉红虾，
 香煎元贝，意式炖饭，配法定产区命名Parmigiano Reggiano巴马森干酪，蚌壳海鲜浆汁

香煎元贝，烤油桃果南瓜配法式炖浓汁

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

金秋沙拉配龙虾

蚕豆，卷心生菜，串番茄，栗子碎仁，龙虾，青柠香醋汁

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

双喜大海沙拉

卷心生菜，荷兰豆，蚕豆，四季豆，本店腌渍苏格兰三文鱼，腌渍粉红虾，至尊西柚，柠檬奶泡

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

鞑靼鳄梨和粉红海虾，柠香奶泡

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

鞑靼鳄梨配青苹果雷莫拉蛋黄酱，粉红明虾



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

温热青芦笋，荷兰酱

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

什锦蔬菜和嫩滑炒蛋

萨莱特产鲜美排骨牛肉扒*（约350克），鞑靼酱，薯条

香煎多宝鱼扒，滋味亮煮古早蔬菜，松露风味慕斯酱

烤多宝鱼柳，慕丝淋蛋黄酱，松露风味土豆泥

烤多宝鱼柳，乡野蔬菜，桔味慕丝淋蛋黄酱

春园风味白酱炖小牛肉，香料饭

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

峨螺 (约300克)

夏洛莱牛肉*汉堡，孔泰奶酪酱，薯条

夏洛莱牛肉*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱，油封番茄，芝麻菜，红洋葱，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

脆酥香叶小羊排*，百里香汁，新鲜四季豆

Prunier 奥谢塔鲟鱼子酱，镶土豆泥

法国原产 (10克) 香叶土豆泥可内乐，配伊西尼法式鲜奶油

芝士蛋糕，配小红果浓浆

会所三明治配禽肉和烟熏牛肉，有机白煮蛋 鞑靼酱，薯条

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
 会所三明治，配Prunier 苏格兰烟熏三文鱼和鳄梨，脆爽蔬菜，有机白煮蛋，绿叶生菜，青柠果皮碎，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
 时令素食会所三明治 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
 法式吐司配风轮菜烤蒲瓜（添加鸡蛋：+2欧元）
 法式吐司配风轮菜烤蒲瓜（加蛋 +2欧元）
 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
 香梨金宝酥派和香蕉，焦糖核桃仁，黑巧克力冰淇淋
 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
 巴黎风味小龙虾半只
 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
 夏洛莱牛肋扒（350克），法式贝亚恩奶酱，炸薯条
 夏洛莱牛*排骨肉扒（约350克），鞣鞣酱，薯条
 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，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯）
 羊角包和巴图夏朗德黄油(15克)涂面包片

Le Complet

自选热饮：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)
面包师精选：维也纳甜面包一个和美味涂面包片配巴图夏朗德黄油(15克)和果酱或蜂蜜。
鲜榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)

今季双叟特色法式吐司，绿叶生菜(添加鸡蛋：+2欧元)

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

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，卡布奇诺，黛玛茶或古法热巧克力)
烘焙师傅精选：维也纳甜面包或面包片涂Poitou-Charentes黄油(15克)配手工果酱或蜂蜜
嫩滑炒有机蛋盅，禽肉香肠配必塔古酱，16月陈化孔泰干酪

榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)

水果沙拉(应季)或酸奶

Le Petit Déjeuner Gourmet au caviar

自选热饮可续杯一次：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)
有机嫩滑炒蛋

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱(10克)-法国原产-配普瓦兰面包吐司

凯歌干型香檳杯，法定产区命名(AOC)(13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 Hemingway

自选热饮可续杯一次：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)
自选有机蛋品(太阳煎蛋配香煎烟肉或配火腿，原味煎蛋饼配火腿、配干酪或两样混合)

自选维也纳甜面包一个

鲜榨果汁(橙子或西柚)(25厘升)

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

鸭肥肝千层酥，黑麦香料面包和肉桂焦糖梨

巧克力熔岩蛋糕，配香草雪糕

Valrhona巧克力慕思

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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

有机太阳煎蛋

有机太阳煎蛋配培根烟肉或火腿

有机嫩滑炒蛋配Prunier奥谢塔鲟鱼子酱 (10克)

有机原味嫩滑炒蛋

松露风味嫩滑炒蛋

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

功封洋葱整粒, 牛肉汁, 奶酪酱和蒜香面包脆丁

功封洋葱整粒, 牛肉汁, 奶酪酱和蒜香面包脆丁

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, 绿叶生菜

葡萄干面包, 或巧克力面包

爽脆生鲜蔬菜蓝, 香叶奶酱

酥皮开心果肉酱派, 混合嫩叶生菜沙拉

酥皮开心果肉酱派, 混合嫩叶生菜沙拉

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜沙拉, 核桃油醋汁

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜

今日意粉

自选糕点

挪威Bømlø三文鱼扒, 嫩炒菠菜, 荷兰酱配鲜香叶

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

香煎鸡油菇, 侧耳菇, 以及其他当季菌菇配法式炖浓汁, 溏心蛋

法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油

法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油

泡芙, 酥球三个配波傍香草和双叟热巧克力

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, 鳀鱼鱼柳, 巴萨米醋

热山羊干酪沙拉

热山羊干酪配面包吐司底, 卷心生菜和芝麻菜, 鸡尾酒番茄, 烤扁桃仁薄片和香醋酱

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, Parmigiano 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，熟制火腿，烤禽肉片，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

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜，禽肉，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

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

鞑靼鳄梨配青苹果雷莫拉蛋黄酱，粉红明虾

鞑靼生牛肉*（夏洛莱牛），配香脆面包粉，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，伊西尼鲜奶油或香草雪糕

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

小圆面包土司和普瓦图-夏朗德特产黄油

Fleur de sureau 冰淇淋夹心蛋糕 - 香草



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

香煎多宝鱼扒，滋味亮煮古早蔬菜，松露风味慕斯酱

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

烤多宝鱼柳，乡野蔬菜，桔味慕丝淋蛋黄酱

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

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)，面包吐司和奶酱

Petrossian 出品 Alverta Royal 鱼子酱 (12克)，面包吐司和奶酱

Alverta Royal 鱼子酱 (12克) 配吐司面包和奶酱

Prunier 奥谢塔鲟鱼子酱 (30克) - 法国原产，配普瓦兰面包吐司，伊西尼酱

Prunier 奥谢特鲟鱼子酱 (30克)，普瓦兰面包吐司 配伊西尼酱

Prunier 奥谢塔鲟鱼子酱，镶土豆泥

法国原产 (10克) 香叶土豆泥可内乐，配伊西尼法式鲜奶油

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

Petrossian 出品 Ossetra Royal 鱼子酱 (30克)，toasts et crème d'Isigny

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

■ Coupe de champagne Veuve Clicquot Brut Cuillère de Caviar Oscière Prunier 3g - origine France

马达加斯加粉红海虾 (8只)

Prunier 奥谢特鲟鱼子酱小勺3克 (一人份) 法国原产，配凯歌香檳杯 (13厘升) 双人份

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，塔哈玛抹酱，普瓦兰面包吐司

"Petrossian" 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，烟熏鲑鱼，塔哈玛抹酱，Croustissian 脆饼

"Petrossian" 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈玛抹酱，

blinis et crème d'Isigny

"Petrossian" 精赏拼盘 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

欧洲鲈鱼扒, 冬令什锦小蔬菜, 香槟酒香奶油白汁酱

狼鲈鱼柳, 初榨橄榄油酱, 清蒸时鲜蔬菜

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

铁板多利鱼柳, 松露香料意式炖饭

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

烤多利鱼扒, 法国韭葱泥, 橄榄油和柠檬

多宝鱼柳, 奶油韭葱泥, 柠香奶油白汁酱

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

烤安康鱼圆块, 朗德风味波伦塔玉米糕, 埃斯佩莱特红辣椒油

烤安康鱼圆扒, 甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜

鳄梨慕丝, 新鲜芒果 柑果腌渍马达加斯加粉红虾,

香煎元贝, 意式炖饭, 配法定产区命名Parmigiano Reggiano巴马森干酪, 蚌壳海鲜浆汁

香煎元贝, 烤油桃果南瓜配法式炖浓汁

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

有机嫩滑炒蛋配Prunier奥谢塔鲟鱼子酱(10克)

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

Bømlo三文鱼方扒, 韭葱泥, 奶油白汁酱

挪威Bømlo三文鱼扒, 嫩炒菠菜, 荷兰酱配鲜香叶

三文鱼方扒, 带皮烹调, 嫩炒鲜菠菜, 柠檬风味奶油白汁酱

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

金秋沙拉配龙虾

蚕豆, 卷心生菜, 串番茄, 栗子碎仁, 龙虾, 青柠香醋汁

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

双喜大海沙拉

卷心生菜, 荷兰豆, 蚕豆, 四季豆, 本店腌渍苏格兰三文鱼, 腌渍粉红虾, 至尊西柚, 柠檬奶泡

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

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

Prunier 苏格兰烟熏三文鱼, 伊西尼酱, 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, 香菜冻配茺荜, 柠檬酱

鞑靼三文鱼, 牛油果和甜菜根, 鲜香叶汁

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 配新鲜西茺荜

腌渍吞拿鱼配青柠, 藜麦沙拉, 配蔬菜和洋茺荜鲜叶

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

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

Le Petit Déjeuner Hemingway

自选热饮可续杯一次:

(咖啡, 双倍浓缩咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺咖啡, 黛玛茶或古风巧克力杯)

自选有机蛋品 (太阳煎蛋配香煎烟肉或配火腿, 原味煎蛋饼配火腿、配干酪或两样混合)

自选维也纳甜面包一个

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

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

Valrhona巧克力慕思

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 罗蔓萵苣生菜, 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, 熟制火腿, 烤禽肉片, 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

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜, 禽肉, 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*, 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, 伊西尼鲜奶油或香草雪糕

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 配新鲜西芹莛



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

香煨洋葱配山羊鲜酪

温香白芦笋, 黄柠檬奶泡, 香叶橄榄油

温热青芦笋, 荷兰酱

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

熟制肉品精选盘

本地熟制肉品与干酪特色拼盘

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

带皮嫩煎狼鲑鱼，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）
香煎多宝鱼扒，滋味亮煮古早蔬菜，松露风味慕斯酱
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
烤多宝鱼柳，乡野蔬菜，桔味慕丝淋蛋黄酱
春园风味白酱炖小牛肉，香料饭
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
春园风味白酱嫩小牛肉*，香料抓饭
白酱嫩小牛肉*，今季菜谱配方
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

莫城毕利干酪（法定原产命名AOC），松露酱，格兰尼青苹果

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，孔泰奶酪酱，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

夏洛莱牛肉*汉堡配香煎烟肉，孔泰奶酪酱，油封番茄，芝麻菜，红洋葱，薯条

鳕鱼，蒜泥蛋黄酱调味，脆爽蔬菜

香浓咖啡

缪赛特咖啡，法式爱尔兰咖啡 滴滤清咖啡，香缇鲜奶油，Benjamin Kuentz草本威士忌（3厘升）

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

咖啡、茶或热巧克力小点 配甜点三拼

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

香叶脆皮小羊*排，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

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱，镶土豆泥

法国原产（10克）香叶土豆泥可内乐，配伊西尼法式鲜奶油

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱，镶土豆泥

法国原产（10克）香叶土豆泥可内乐，配伊西尼法式鲜奶油

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

Petrossian出品Ossetra Royal鱼子酱（30克），toasts et crème d'Isigny

芝士蛋糕，配小红果浓浆

双叟古法巧克力

双叟古法巧克力

维也纳风味巧克力奶昔（配香缇鲜奶油）

维也纳巧克力

维也纳巧克力（配香缇鲜奶油）

会所三明治配禽肉和烟熏牛肉，有机白煮蛋 鞑靼酱，薯条

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

会所三明治，配Prunier 苏格兰烟熏三文鱼和鳄梨，脆爽蔬菜，有机白煮蛋，绿叶生菜，青柠果皮碎，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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

时令素食会所三明治 清脆蔬菜，有机蛋，法式薯条
 松露风味小贝壳意面，巴马森干酪和蚕豆
 萨莱牛*肋扒，双人份 功封绵滑土豆丸，香煎菌菇
 萨莱牛*肋扒双人份，绵滑土豆和香煎菌菇
 小牛*肋排，文火烹调，羊肚菌奶酱，土豆泥
 小牛*肋排，低温烹制，迷迭香酱汁，精制普罗旺斯炖菜
 小牛*肋排，低温烹制，绵滑土豆丸和菌菇
 小牛*肋排，低温烹制，煎锅菌菇，奶油土豆泥
 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
 烤小牛*肋排，功封绵滑土豆丸，羊肚菌酱
 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
 时鲜蔬菜酱
 今日蔬菜浓汤
 今日蔬菜浓汤
 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
 法式吐司配风轮菜烤蒲瓜（添加鸡蛋：+2欧元）
 法式吐司配风轮菜烤蒲瓜（加蛋 +2欧元）
 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
 雪梨金宝酥派和香蕉，焦糖核桃仁，黑巧克力冰淇淋
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，三文鱼鱼子，塔哈马抹酱，普瓦兰面包吐司
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，烟熏鲱鱼，塔哈玛抹酱，Croustissian脆饼
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈马抹酱，
 blinis et crème d'Isigny
 “Petrossian” 精尝拼盘 苏格兰烟熏三文鱼，野生三文鱼子，塔哈马抹酱，
 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

巴黎风味小龙虾半只

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

双倍浓缩咖啡或无咖啡因双倍浓缩咖啡，配牛奶

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

夏洛莱牛肋扒(350克)，法式贝亚恩奶酱，炸薯条

夏洛莱牛*排骨肉扒(约350克)，鞑靼酱，薯条

布良地野生巨无霸蜗牛，一打

特大布良第野生蜗牛，半打

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

飞司勒白乳酪配红果浆汁

飞司勒白乳酪，原味或加糖

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

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

欧洲鲈鱼扒，冬令什锦小蔬菜，香槟酒香奶油白汁酱

铁板烤菲力牛扒*，羊肚菌酱，多菲纳乳酪焗土豆

铁板菲力牛扒*，功封绵滑土豆丸，佩里咕叮酱

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，绵滑土豆丸

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*佐羊肚菌酱，多菲纳乳酪焗土豆

菲力牛扒*，青胡椒酱，新鲜薯条

里脊牛扒*，五色胡椒酱，绵滑土豆丸

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

烤鸡柳，清蒸混合蔬菜

铁板烧多利鱼扒，奶油韭葱泥

铁板多利鱼柳，松露香料意式炖饭

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

烤多利鱼扒，法国韭葱泥，橄榄油和柠檬

多宝鱼柳，奶油韭葱泥，柠香奶油白汁酱

烤免翁鹿肉扒，西芹慕丝茸和栗子泥，胡椒酸醋汁

烤免翁鹿肉扒，胡椒酸醋酱，西芹菜根茸和栗子碎粒

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

鸭肝（50克）配时鲜蔬果茸，普瓦兰面包吐司

鸭肥肝（50克），普瓦兰面包吐司

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，意式炖饭配贝壳海味酱

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，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯）
羊角包和巴图夏朗德黄油(15克)涂面包片

Le Complet

自选热饮：

（咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯）
面包师精选：维也纳甜面包一个和美味涂面包片配巴图夏朗德黄油(15克)和果酱或蜂蜜。
鲜榨果汁（橙子或西柚）（25厘升）

今季双叟特色法式吐司，绿叶生菜（添加鸡蛋：+2欧元）

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，卡布奇诺，黛玛茶或古法热巧克力）
烘焙师傅精选：维也纳甜面包或面包片涂Poitou-Charentes黄油（15克）配手工果酱或蜂蜜
嫩滑炒有机蛋盅，禽肉香肠配必塔古酱，16月陈化孔泰干酪

榨果汁（橙子或西柚）（25厘升）

水果沙拉（应季）或酸奶

Le Petit Déjeuner Gourmet au caviar

自选热饮可续杯一次：

（咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯）
有机嫩滑炒蛋

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱（10克）- 法国原产 - 配普瓦兰面包吐司

凯歌干型香檳杯，法定产区命名（AOC）（13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 Hemingway

自选热饮可续杯一次：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)

自选有机蛋品 (太阳煎蛋配香煎烟肉或配火腿，原味煎蛋饼配火腿、配干酪或两样混合)

自选维也纳甜面包一个

鲜榨果汁 (橙子或西柚) (25厘升)

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

鸭胸肉*配橙子和八角茴香，油桃果南瓜泥

鸭*胸肉配小红果，红栗南瓜茸和栗子碎仁

铁板鸭胸肉* 松露风味黄油土豆泥

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

烤安康鱼圆块，朗德风味波伦塔玉米糕，埃斯佩莱特红辣椒油

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

鸭肥肝千层酥，黑麦香料面包和肉桂焦糖梨

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

Valrhona巧克力慕思

鳄梨慕丝，新鲜芒果 柑果腌渍马达加斯加粉红虾，

今日玛芬，香草奶油雪糕

香煎元贝，意式炖饭，配法定产区命名Parmigiano Reggiano巴马森干酪，蚌壳海鲜浆汁

香煎元贝，烤油桃果南瓜配法式炖浓汁

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

有机原味嫩滑炒蛋

松露风味嫩滑炒蛋

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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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
功封洋葱整粒, 牛肉汁, 奶酪酱和蒜香面包脆丁
功封洋葱整粒, 牛肉汁, 奶酪酱和蒜香面包脆丁
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, 绿叶生菜
葡萄干面包, 或巧克力面包
爽脆生鲜蔬菜蓝, 香叶奶酱
酥皮肉酱挞, 百里香风味, 配绿叶生菜
酥皮开心果肉酱派, 混合嫩叶生菜沙拉
酥皮开心果肉酱派, 混合嫩叶生菜沙拉
肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜沙拉, 核桃油醋汁
肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜
肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜
今日意粉
自选糕点
Bömlo三文鱼方扒, 韭葱泥, 奶油白汁酱
挪威Bömlo三文鱼扒, 嫩炒菠菜, 荷兰酱配鲜香叶
铁板厚切三文鱼扒, 煎蔬菜, 奶油白汁酱配酸模
三文鱼方扒, 带皮烹调, 嫩炒鲜菠菜, 柠檬风味奶油白汁酱
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
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
香煎鸡油菇, 侧耳菇和时令菌菇, 小牛肉汁, 圣丹尼火腿
香煎鸡油菇, 侧耳菇, 以及其他当季菌菇配法式炖浓汁, 溏心蛋
法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油
法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油
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
泡芙, 酥球三个配波傍香草和双叟热巧克力
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
大管通心粉配比时都香蒜酱和布哈达奶酪
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*配巴马森干酪削片 芝麻菜, 芥末奶泡
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

金秋沙拉配龙虾

蚕豆，卷心生菜，串番茄，栗子碎仁，龙虾，青柠香醋汁
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

热山羊干酪沙拉

热山羊干酪配面包吐司底，卷心生菜和芝麻菜，鸡尾酒番茄，烤扁桃仁薄片和香醋酱

绿扁豆沙拉配烟熏三文鱼，Croustissian脆饼

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋

贝伊特产绿小扁豆沙拉，禽肉香肠佐毕达谷酱

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，熟制火腿，烤禽肉片，孔泰干酪，番茄，白煮有机蛋

双喜大海沙拉

卷心生菜，荷兰豆，蚕豆，四季豆，本店腌渍苏格兰三文鱼，腌渍粉红虾，至尊西柚，柠檬奶泡

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

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜，禽肉，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

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

Prunier苏格兰烟熏三文鱼，伊西尼酱，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

优品沙奔鸡肉，菌菇塞馅，松露风味黄油土豆泥

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
 至尊农场禽肉*，香叶汁，芳香叶土豆泥
 鞑靼鳄梨和粉红海虾，柠香奶泡
 鞑靼鳄梨配青苹果雷莫拉蛋黄酱，粉红明虾
 “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），配香脆面包粉，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，伊西尼鲜奶油或香草雪糕
 秋风美味面包片，普瓦兰面包吐司
 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 配新鲜西苳荳
 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，配蔬菜和洋苳荳鲜叶
 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
 Fleur de sureau 冰淇淋夹心蛋糕 - 香草
 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

香梨金宝酥派和香蕉, 焦糖核桃仁, 黑巧克力冰淇淋
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

烤免翁鹿肉扒, 胡椒酸醋酱, 西芹菜根茸和栗子碎粒

烤海虾, 春园意大利炖饭

巧克力蛋糕

Le Classique

自选热饮:

(咖啡, 双倍浓缩咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺咖啡, 黛玛茶或古风巧克力杯)
羊角包和巴图夏朗德黄油(15克)涂面包片

Le Complet

自选热饮:

(咖啡, 双倍浓缩咖啡, 滴滤咖啡, 香浓咖啡, 卡普奇诺咖啡, 黛玛茶或古风巧克力杯)
面包师精选: 维也纳甜面包一个和美味涂面包片配巴图夏朗德黄油(15克)和果酱或蜂蜜。
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

鸭*胸肉配小红果, 红栗南瓜茸和栗子碎仁

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

Valrhona巧克力慕思

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

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜

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

金秋沙拉配龙虾

蚕豆, 卷心生菜, 串番茄, 栗子碎仁, 龙虾, 青柠香醋汁

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

热山羊干酪沙拉

热山羊干酪配面包吐司底，卷心生菜和芝麻菜，鸡尾酒番茄，烤扁桃仁薄片和香醋酱
新鲜四季豆沙拉，配巴黎白菇，核桃仁碎粒，红葱头，秋香醋汁

作家沙拉

芝麻菜，四季豆，巴黎白菇，核桃仁，土豆，黑橄榄，红洋葱，特产火腿，巴萨米克醋汁
绿扁豆沙拉配烟熏三文鱼，Croustissian脆饼

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉，溏心有机蛋

佩里格风味沙拉

卷心生菜，四季豆，绵密杏果干，核桃仁，
葡萄干，烟熏鸭胸肉，嫩煎鸭肥肝片

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，伊西尼鲜奶油或香草雪糕

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

春园风味白酱炖小牛肉，香料饭

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

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

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱，镶土豆泥

法国原产（10克）香叶土豆泥可内乐，配伊西尼法式鲜奶油

会所三明治配禽肉和烟熏牛肉，有机白煮蛋 鞑靼酱，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*肋排，低温烹制，绵滑土豆丸和菌菇

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
烤小牛*肋排, 功封绵滑土豆丸,羊肚菌酱
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
今日蔬菜浓汤
今日蔬菜酱, 攒奶油配榛果碎仁
今日蔬菜酱, 攒奶油
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
巴黎风味小龙虾半只
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
铁板烤菲力牛扒*,羊肚菌酱,多菲纳乳酪焗土豆
铁板菲力牛扒*,功封绵滑土豆丸,佩里咕叮酱
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,绵滑土豆丸
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
烤免翁鹿肉扒,胡椒酸醋酱,西芹菜根茸和栗子碎粒
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
鸭*胸肉配小红果,红栗南瓜茸和栗子碎仁
铁板鸭胸肉* 松露风味黄油土豆泥
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*,绵滑土豆丸配炖菌菇
农场禽肉圆扒,意大利炖饭配秋季蔬菜
烤安康鱼圆块,朗德风味波伦塔玉米糕,埃斯佩莱特红辣椒油
烤安康鱼圆扒,甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜

鸭肥肝千层酥，黑麦香料面包和肉桂焦糖梨
鳄梨慕丝，新鲜芒果 柑果腌渍马达加斯加粉红虾，
香煎元贝，意式炖饭，配法定产区命名Parmigiano Reggiano巴马森干酪，蚌壳海鲜浆汁
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
功封洋葱整粒，牛肉汁，奶酪酱和蒜香面包脆丁
功封洋葱整粒，牛肉汁，奶酪酱和蒜香面包脆丁
爽脆生鲜蔬菜蓝，香叶奶酱
酥皮开心果肉酱派，混合嫩叶生菜沙拉
酥皮开心果肉酱派，混合嫩叶生菜沙拉
肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜，酸黄瓜
肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜，酸黄瓜
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
香煎鸡油菇，侧耳菇和时令菌菇，小牛肉汁，圣丹尼火腿
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
金秋沙拉配龙虾
蚕豆，卷心生菜，串番茄，栗子碎仁，龙虾，青柠香醋汁
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
绿扁豆沙拉配烟熏三文鱼，Croustissian脆饼
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
优品沙奔鸡肉，菌菇塞馅，松露风味黄油土豆泥
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， 香菜冻配茼蒿，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 配新鲜西茼蒿
 鹿肉法式冻,特优香檳干邑风味
 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，配蔬菜和洋茼蒿鲜叶
 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）

夏洛菜牛肉*汉堡和烤圣丹尼火腿， 孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛菜牛肉*汉堡和烤圣丹尼火腿， 孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛菜牛肉*汉堡和烤圣丹尼火腿， 孔泰奶酪酱和油封番茄，新鲜薯条

夏洛菜牛肉*汉堡配香煎烟肉， 孔泰奶酪酱，油封番茄，芝麻菜，红洋葱，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

时令素食会所三明治 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

巴黎风味小龙虾半只

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

布良地野生巨无霸蜗牛, 一打

特大布良第野生蜗牛, 半打

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

鸭肥肝(50克), 普瓦兰面包吐司

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

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜

肉酱酥挞秋园风, 混合嫩茎生菜, 酸黄瓜

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)

法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油

法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油

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*配巴马森干酪削片 芝麻菜, 芥末奶泡

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, 熟制火腿, 烤禽肉片, 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

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜, 禽肉, 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*, 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)

Accompagnez votre brunch d'une coupe de champagne brut (13 cl) Veuve Clicquot (+15€)

■ Alsace Pinot noir AOC, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger

■ Anjou AOP, Clos des Treilles, Nicolas Reau, Vin bio

Aperol Spritz Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), eau gazeuse

温香白芦笋, 香醋酱汁

嫩芦笋, 酸醋奶酱, 新鲜小葱

温热青芦笋, 荷兰酱

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

■ Beaune 1er cru AOC, Cent vignes, cuvée Léonore, Domaine Mazilly, 2023

萨莱特产鲜美排骨牛肉扒* (约350克), 鞑靼酱, 薯条

Bellini Champagne Veuve Clicquot, purée de pêche

Bière sans alcool

香煎多宝鱼扒, 滋味亮煮古早蔬菜, 松露风味慕斯酱

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 Chardonnay AOC, Domaine Saint-Germain

■ Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC, Domaine Berger Rive

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

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

夏洛莱牛肉*汉堡配香煎烟肉, 孔泰奶酪酱, 油封番茄, 芝麻菜, 红洋葱, 薯条
鳕鱼, 蒜泥蛋黄酱调味, 脆爽蔬菜

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

Caïpirinha Cachaça (5cl), citron vert, sucre de canne

鸭肉肥肝法式冻, 糖渍洋葱, 普瓦兰面包吐司

Carlsberg 丹麦金啤酒, 轻苦和微甜的中和之道

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 AOC, Domaine Guéguen

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chambolle Musigny AOC, Edouard Delaunay, Vieilles Vignes, Le Village, 2018

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ Château des Tours Brouilly AOC

■ Château La Borie Côtes du Rhône AOC

■ Château la Gaffelière, Saint-Émilion AOC, Grand Cru classé, Sélection François Louis Vuitton, 2015

■ Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien AOC, 2ème grand cru classé - Sélection François Louis Vuitton, 2016

■ Château Lynch-Bages, Pauillac AOC 5ème Grand Cru classé, 2010

■ Château Pontet Canet, Pauillac AOC, 5ème grand cru classé, Vin bio dynamique, 2010

■ Château Saint Eulalie, Minervois AOP, Plaisir d'Eulalie, Vin bio, 2022

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

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

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

■ Châteauneuf-du-Pape AOC, La Clé de Saint Thomas, 2021

■ Chinon AOC, Vin bio, Domaine des Bernard, Les Trois Piliers

■ Chorey-Lès-Beaune AOC, Domaine Pansiot

会所三明治配禽肉和烟熏牛肉, 有机白煮蛋 鞑靼酱, 薯条

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

时令素食会所三明治 清脆蔬菜, 有机蛋, 法式薯条

■ Corton Charlemagne, Grand Cru AOC, Edouard Delaunay, 2022

小牛*肋排, 文火烹调, 羊肚菌奶酱, 土豆泥

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

小牛*肋排, 低温烹制, 迷迭香酱汁, 精制普罗旺斯炖菜

小牛*肋排, 低温烹制, 绵滑土豆丸和菌菇

小牛*肋排, 低温烹制, 煎锅菌菇, 奶油土豆泥

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

烤小牛*肋排, 功封绵滑土豆丸, 羊肚菌酱

■ 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 AOP, Château Calissane, Clos Victoire

■ Côteaux d'Aix-en-Provence AOP, Château Calissane

■ Côtes du Rhône AOC, Les Grés de Gayanne, Vin bio

■ Coupe de champagne Veuve Clicquot Brut Cuillère de Caviar Oscièrre Prunier 3g - origine France

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

热山羊干酪配胡椒普瓦兰面包垫底, 绿蔬沙拉

热山羊干酪配普瓦兰面包, 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 AOP, Domaine Christelle Betton, Espiègle

Prunier奥谢特鲟鱼子酱小勺3克 (一人份) 法国原产, 配凯歌香檳杯 (13厘升) 双人份

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

巴黎风味小龙虾半只

夏朗德香蜜瓜半只 (5厘升杯桑迪红波特酒, 添杯+5欧元)

Demory IPA 法式IPA, 芬芳果香和苦味较高的精酿啤酒

■ Dom Pérignon 2015

■ Domaine Chirat, Condrieu AOC, Le Chais, 2023

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Domaine du Galouchey, Vin de jardin Vin de France

鳕鱼扒佐普罗旺斯蛋黄酱, 味煮蔬菜

■ Echezeaux AOC, Edouard Delaunay, Grand cru, 2020

■ 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

夏洛莱牛肋扒 (350克), 法式贝亚恩奶酱, 炸薯条

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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

铁板烤菲力牛扒*，羊肚菌酱，多芬纳乳酪焗土豆
 铁板菲力牛扒*，功封绵滑土豆丸，佩里咕叮酱
 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，多芬纳风味乳酪焗土豆
 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，多芬纳乳酪焗土豆
 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，绵滑土豆丸
 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
 里脊牛扒*，五色胡椒酱，绵滑土豆丸
 烤鸡柳，清蒸混合蔬菜
 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
 烤免翁鹿肉扒，胡椒酸醋酱，西芹菜根茸和栗子碎粒
 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
 烤明虾，意式炖饭配贝壳海味酱
 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 Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger, Alsace AOC

Grimbergen Blanche

纯正白啤酒的清爽，完配比利时隐修院啤酒个性

Grimbergen Blonde

比利时隐修院啤酒，具有辛香料、水果、洋甘草的丰富口感和苦度较轻

■ Haut Brion, Pessac, Léognan AOC, 1er Grand Cru classé, 2006

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

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

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

■ IGP Côte Catalanne, Mon p'tit pithon, Olivier Pithon, Vin bio

Kir Royal au Champagne Veuve Clicquot

■ La Clef de St-Thomas 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC

■ La Grande Dame, Grande Cuvée 2015

La Parisienne Brune, Corona

■ Ladoix AOC, Prieuré Roch, Le Cloud

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

■ Laurent Perrier

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 Jazzy Chambord (3cl), champagne Veuve Clicquot Brut (10cl) et framboises fraîches
 本店特色鸡尾酒，如一曲能量与精细的和弦，向圣日耳曼戴培区的爵士乐精神致敬。

Le Petit Déjeuner Gourmet au caviar

自选热饮可续杯一次：

(咖啡，双倍浓缩咖啡，滴滤咖啡，香浓咖啡，卡普奇诺咖啡，黛玛茶或古风巧克力杯)

有机嫩滑炒蛋

Prunier奥谢塔鲟鱼子酱 (10克) - 法国原产 - 配普瓦兰面包吐司

凯歌干型香槟杯，法定产区命名 (AOC) (13厘升)

■ Le Puy, Cuvée Emilien, Vin bio, 2019 Vin de France

三拼盘：火腿，孔泰干酪，番茄

三号吉拉多生蚝半打

■ Madame de Beaucaillou, Haut-Médoc AOC

鸭*胸肉配小红果，红栗南瓜茸和栗子碎仁

铁板鸭胸肉* 松露风味黄油土豆泥

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

■ Margaux du Château Margaux Margaux AOC, 2018

烤安康鱼圆扒，甜菜醋汁和乳酪焗油桃果南瓜

■ Mercurey AOC, Domaine la Renaissance, Les Libertins

■ Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017

■ Meursault AOC, Domaine Bouzereau Gruère, Les Tillets, 2022

鸭肥肝千层酥，黑麦香料面包和肉桂焦糖梨

Mimosa Champagne Veuve Clicquot brut (10cl), jus d'orange pressé (3cl)

■ Minuty Prestige, Côtes de Provence AOP

■ Moët et Chandon

■ Moët et Chandon brut

■ Moulin à vent AOC, Domaine de Chêne Pierre, Vieilles Vignes

■ Moulin à vent AOC, Domaine de Chêne Pierre, Vieilles Vignes

■ Moulis AOC Château Tramont

Negroni Gin français "Nuage" (3cl), Campari, Martini rouge

香煎元贝，烤油桃果南瓜配法式炖浓汁

■ Nuit Saint-Georges AOC, Edouard Delaunay, Vieilles Vignes, Le Village, 2018

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

功封洋葱整粒，牛肉汁，奶酪酱和蒜香面包脆丁

功封洋葱整粒，牛肉汁，奶酪酱和蒜香面包脆丁

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

Passion Spritz Liqueur Fair fruits de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜沙拉，核桃油醋汁

肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜，酸黄瓜

肉酱酥挞秋园风，混合嫩茎生菜，酸黄瓜

今日意粉

■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012

Bømlo三文鱼方扒，韭葱泥，奶油白汁酱

挪威Bømlo三文鱼扒，嫩炒菠菜，荷兰酱配鲜香叶

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pic Saint Loup AOP, Clos Marie, Métairies du Clos, Vin bio, 2021

■ Pinot Gris Bio Les Petits Grains, Domaine Mitnacht Frères

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

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

香煎鸡油菇, 侧耳菇和时令菌菇, 小牛肉汁, 圣丹尼火腿

香煎鸡油菇, 侧耳菇, 以及其他当季菌菇配法式炖浓汁, 溏心蛋

法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油

法国韭葱风味金合欢蛋配酸奶油

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, Clément et Florian Berthier

■ Riesling, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger, Alsace AOC

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

■ Ruinart Blanc de Blancs

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint Joseph AOC, Domaine Stéphane Ogier, Le Passage, 2022

■ 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

金秋沙拉配龙虾

蚕豆, 卷心生菜, 串番茄, 栗子碎仁, 龙虾, 青柠香醋汁

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

绿扁豆沙拉配烟熏三文鱼, Croustissian脆饼

贝伊绿小扁豆配肉丁沙拉, 溏心有机蛋

贝伊特产绿小扁豆沙拉, 禽肉香肠佐毕达谷酱

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，熟制火腿，烤禽肉片，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

佩里格风味沙拉

卷心生菜，四季豆，绵密杏果干，核桃仁，

葡萄干，烟熏鸭胸肉，嫩煎鸭肥肝片

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

圣日尔曼沙拉 绿叶生菜，禽肉，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

■ Sancerre AOC, Domaines de Terre Blanches, Maison Saget La Perrière

■ Sancerre AOC, Domaine 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

优品沙奔鸡肉，菌菇塞馅，松露风味黄油土豆泥

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

至尊农场禽肉*，香叶汁，芳香叶土豆泥

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*，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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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

- Touraine AOC, La Dilecta
- Veuve Clicquot
- Veuve Clicquot

Vodka Grey Goose Martini Vodka Grey Goose (5cl), Martini Dry



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
Valrhona巧克力慕思



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

布良地野生巨无霸蜗牛, 一打

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

鸭肥肝 (50克), 普瓦兰面包吐司

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

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

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

三号吉拉多生蚝半打

香煎元贝, 意式炖饭, 配法定产区命名Parmigiano Reggiano巴马森干酪, 蚌壳海鲜浆汁

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

双双经典盘 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)

双双经典盘 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)