



12 Marzo 2024



INFORMACION PARA LOS CONSUMIDORES SOBRE LOS ALÉGENOS, DEBIDO A LA DECLARACION OBLIGATORIA SOBRE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO PREENVASADOS



Entradas

Entradas

Esparragos blancos servidos tibios, vinagreta



Esparragos blancos, vinagreta de crema agria, cebollino fresco



Esparragos verdes en "mimosa", salsa al limón



Pato y foie gras cocido en terrina,

compota de cebollas confitadas, tostadas de la Casa Poilâne



Carpaccio de carne de res*, virutas de Parmesano y ensalada de rúcula



Carpaccio de vieiras de "Saint-Jacques"

con destellos de trufas, jugo acidulado, ramo de rúcula



Carpaccio de vieiras de Saint-Jacques con limón

yuzu,

jugo acidulado, ramo de rúcula



Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrovskiy"

(12g),

tostada y crema de nata fresca



Caviar Ossetra Royal "Petrovskiy" (20

g), blinis y nata de Isigny



Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrovskiy" (20 g), tostadas y nata fresca



Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrovskiy" (20 g), tostadas y nata fresca



Crema de verduras del momento



Crema de verduras del momento, nata batida con destellos de avellanas



Crema de verduras del momento, nata montada



Medio bogavante a la Parisina



Medio -bogavante en ensalada,

judías verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limón verde



Media langosta a la Parisina



Medio melon de Charentes

(copa de 5cl de Oporto Sandeman Ruby, suplemento + 5 euros)



Endivias caramelizadas a la sidra, destellos de nueces y crema de queso Fourme de Ambert											
Caracoles gigantes y salvajes de Burgona, los 12											
Caracoles gigantes y silvestres de Burgoña, los 6											
Caracoles gigantes y silvestres de Burgoña, los 6											
Caracoles al perejil en hojaldre, crema de ajo dulce											
Hojaldre de foie gras de pato y su pera caramelizada											
Hojaldre de foie gras salteado y pera caramelizada											
Hojaldre de foie gras salteado a la sartén y peras caramelizadas											
helado de vino de Oporto											
Foie gras de pato (50g) y tostadas de pan de la Casa Poilâne											
Foie gras de pato (50g), Tostadas de pan de la Casa Poilâne											
Frito de pato en terrina, ensalada de rucola y cebolla rojas confitadas											
Gazpacho de tomates y sus picatostes											
Gazpacho de tomates, picatostes al ajillo											
Gazpacho de tomates, sorbete a la albahaca, picatostes al ajillo											
Gazpacho de tomates, sorbete a la albahaca, picatostes al ajillo											
Gazpacho y salpicones de verduras, nata montada a la albahaca, picatostes al ajillo											
Gazpacho y salpicones de verduras, sorbete a la albahaca											
Arenque ahumado de la Casa "Petrossian", patatas y aros de cebolla en ensalada											
Arenque ahumado de la Casa "Petrossian", patatas al aceite											
Las 6 ostras de la casa Gillardeau N°3											
Melon a la Italiana											
Milhojas de queso de cabra y verduras asadas											
Mil hojas de foie gras de pato, pan de especias y pera caramelizada a la canela											
Milhojas de verduras fritas y queso de cabra caliente											
Milhojas de tomate y de queso de cabra											
Espuma de aguacate, mango fresco camarones rosados de Madagascar marinados con cítricos											
Huevos duros Bio, mayonesa perfumada a la trufa, apio-rabano con salsa remolada											
Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca											
Huevos duros Bio, mayonesa mimosa y cebollín fresco											
Huevos con mayonesa perfumada a la trufa											
Cebolla entera confitada, caldo de carne de res, crema de queso y picatostes al ajo											
Cebolla entera confitada, caldo de carne de res, crema de queso y picatostes al ajo											
Paté en costra empanado con pistachos, brotes de ensaladas en mesclun											
Paté en costra empanado con pistachos, brotes de ensaladas en mesclun											

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces										
Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada mesclun de brotes, pepinillos										
Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada mesclun de brotes, pepinillos										
Tabla de charcuterias mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamon del pais, quesos)										
Salteado de champiñones a la sartén, emulsion de queso Comté AOC afinado 24 meses Huevo escalfado Bio										
Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso										
Salteado de rebozuelos, pleurotus y championnes de temporada, caldo de ternera, jamón San Daniele										
Puerros en "mimosas" y su nata fresca acida										
Puerros en "mimosas" y su nata fresca acida										
Ensalada de judías verdes frescas, champiñones de París, chispas de nueces, chalotes, vinagreta de Otoño										
Ensalada de lentejas y salmon ahumado, de Croustissian										
Ensalada de lentejas verdes de Puy con daditos de tocino, huevo escalfado Bio										
Ensalada de quinoa con hierbas frescas aromáticas, gambas marinadas al limón verde										
Ensalada frescura, medio huevo duro Bio, vinagreta con balsámico										
Ensalada verde y tomates										
Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", Crema Tzatziki y tostadas de la Casa Poilâne										
Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", ensalada de patatas variedad Charlotte y tostadas de la Casa Poilâne										
Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", blinis y nata de Isigny										
Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", tostadas con pan de la Casa Poilâne y nata fresca de Isigny										
Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", tostadas con pan de la Casa Poilâne y nata fresca de Isigny										
Salmon Ahumado de Escocia y sus tostadas de la Casa Poilâne										
Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruga										
Tartar de aguacate y migas de cangrejo, vinagreta al limón verde,										
Tartar de aguacate, camarones rosados de Madagascar, vinagreta al limón verde,										
Tartar de aguacate, camarones rosados de Madagascar, gelatina fina al cilantro, crema al limón										
Tartar de salmon, aguacate y remolacha, jugo de hierbas aromáticas frescas										
Tataki de filete de res, salsa remolada de apio con sabor a trufa										
Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos										
Tataki de atún y ensalada de quinoa con verduritas y cilantro fresco										
Tarta de endivias estilo "Tatin" y queso fourme de Ambert, destellos de nueces										

Tarta Tatin de calabaza-butternut y batata con crema de queso Comté,

pechuga de pato ahumada y destellos de nueces, ensalada rucola y tomates confitados

Tarta Tatin de queso de cabra con miel de Acacia, destellos de nueces**Terrina de corzo al "Fine Champagne" Cognac****Terrina de faisán con pistachos, mermelada de cebollas rojas****Atún marinado con limón verde,**

ensalada de quinoa con verduras y cilantro fresco

**Tomate, variedad "Coeur de Boeuf" (corazón de res) y Burrata, pisto****Crema de butternut, nata batida con destellos de avellanas****Crema de setas, nata montada y chispas de avellanas tostadas****Marisco**

Marisco

Bocinas (cerca de 300g)**Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)****Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3****Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barraud" N°3****Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barraud" N°3****Plateaux de Fruits de Mer****Plato del pescador** 2 Ostras Guillardeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,

4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

**Plato del pescador** 2 Ostras "Guillardeau" N° 3, 2 Ostras "Fines de Claire" N° 3,

4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

**Bandeja de Deux Magots**

3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,

6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

**Bandeja de Deux Magots**

3 Ostras "Guillardeau" N° 3, 3 Ostras "Fines de Claire" N° 3,

6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

**Bandeja de los Escritores**

6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,

8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

**Bandeja de los Escritores**

6 Ostras "Guillardeau" N° 3, 6 Ostras "Fines de Claire" N° 3,

8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)



Platos

Ensaladas

Ensalada de salmon

marinado

Salmon marinado, corazon de cogollo, ensalada mesclun, pepino, patatas, aguacate, tomate, vinagreta al limon



Ensalada César

ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César



Ensalada de Otoño

Cogollo, judias verdes frescas, champinones de Paris, tomates, virutas de foie gras de pato, pechuga de pato ahumada, albaricoques secos, destellos de nueces



Ensalada de otoño al bogavante

habas, cogollos, tomates en rama, trozos de castañas, bogavante, vinagreta al limon verde



Ensalada de Verano

corazon de cogollo, judias verdes, aceitunas negras, queso feta marinado, melon, jamon San Daniele, salsa vinagreta con vinagre Balsamico



Ensalada de Verano

Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico



Ensalada de verano al bogavante

Judias verdes frescas, cogollo, tomates, aguacate, mango fresco, medio-bogavante, vinagreta al limon verde



Ensalada de invierno

corazon de cogollo, endivias picadas, trozos de nueces, uvas pasas, champiñones de Paris, manzanas Golden, queso Fourme d'Ambert y jamon San Daniele



Ensalada de Invierno estilo Landesa

corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras, champiñones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico



Ensalada de judias verdes

Ensalada de primavera

Corazon de cogollos, judias verdes, jamon San Daniele, esparragos verdes, tomates en rama, champiñones de Paris, virutas de queso Parmesano denominacion "Parmiggiano Reggiano"



Ensalada primaveral al bogavante

judias verdes frescas, cogollo, tomates pepino, bogavante, vinagreta con lima



Ensalada de tomates, mozzarella di bufala, albahaca

Ensalada Deux Magots

ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro



Ensalada Deux Magots

ensalada verde, jamon, tiras de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro Bio



Ensalada Perigordina

Cogollo, judias verdes, albaricoques tiernos, trozos de nueces, ciruelas pasas, pechuga de pato "magret" ahumada, virutas de foie gras de pato semicocido



Ensalada Provenzal

ensalada verde, judias verdes, tomates, pimiento rojo, aceitunas negras, cebolla roja, huevo duro bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, salsa vinagreta al vinagre balsamico



Ensalada Real

ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo, gambas marinadas, vinagreta de citricos



Ensalada Saint-Germain

ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry



Ensalada Saint-Germain

ensalada verde, tiras de pollo, judias verdes, ciruelas pasas, huevo duro Bio, salsa al cur



Pescados

Ala de raya escalfada,

patatas al vapor, mantequilla blanca con alciparras



Aioli espeso de bacalao fresco, verduras escalfadas (zanahoria, calabacín, patata, hinojo), huevo duro Bio, salsa aioli													
Lubina a la plancha, verduras primaverales, salsa virgen													
Lubina cocida sobre su piel, verduras a la provenzal confitadas, salsa virgen													
Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de cítricos													
Filete de rodaballo salteado, verduras antiguas glaseadas, salsa de muselina aromatizada a la trufa													
Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa													
Filete de rodaballo asado, puré de patatas, mantequilla blanca al champán													
Filete de rodaballo asado, verduras antiguas, mantequilla blanca al champán													
Filete de rodaballo asado, verduras "olvidadas", salsa muselina a la mandarina													
Bacalao fresco estilo aioli, verduras crujientes													
Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromáticas													
Lomo de bacalao fresco con aioli, verduras escalfadas													
Filete de lubina cocido sobre su piel, salteado de verduras, salsa virgen													
Filete de lubina, verduritas de invierno, mantequilla blanca al champán													
Filete de dorada real cocido a la plancha hinojo confitado, mantequilla de cítricos													
Filete de dorada real cocido a la plancha verduras de invierno, mantequilla blanca al limón													
Filete de rez San Pedro a la plancha, fondue de puerros con mantequilla													
Filete de pez San Pedro asado, hinojo confitado, mantequilla de cítricos													
Filete de pez San Pedro asado, ensalada de calabacines, mayonesa a la albahaca													
Filete de pez San Pedro asado, fundido de puerros, aceite de oliva y limón													
Filetes de lenguado estilo "meunière", cazuela de verduras de invierno													
Filetes de lenguado estilo "meunière", arroz pilaf													
Gambas gigantes marinadas al limón verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromáticas													
Gambas asadas, risotto de verduras, caldo de mariscos													
Gambas asadas, risotto con espárragos verdes y queso Parmesano, denominación Parmigiano Reggiano													
Gambas asadas, risotto primaveral													
Rape asado en medallón, puré casero de patatas y calabaza butternut, mantequilla blanca con limón													
Medallones de rape asado, polenta estillo "de Landes", aceite al pimiento de Espelette													
Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza													
Vieiras de Saint-Jacques salteadas, risotto al Parmesano Reggiano AOP, con caldo de mariscos													
Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustáceos													
Vieiras asadas, risotto perfumado a la trufa													
Vieiras de Saint-Jacques asadas, puré de apio													

Filete de salmon "Bömlö",	fondue de puerros, mantequilla blanca							
Filete de Salmon Bomio,	salteado de espinacas, salsa holandesa con hierbas aromáticas frescas							
Lomo de salmon cocido a la plancha,	salteado de verduras, mantequilla blanca a la acedera							
Filete de salmon asado,	salteado de verduras, mantequilla blanca							
Pesca del momento								
Raviolis de bogavante y bacalao fresco con verduritas,	crema de crustaceos							
Raviolis de bogavante y salmon con verduritas,	crema de crustaceos							
Rodaballo cocido sobre su piel, verduras salteadas,	mantequilla blanca al limon							
Carnes								
Plato de rosbit* frio y sus condimentos	patatas fritas y ensalada							
Hermoso Chuleton de res* de Salers (cerca de 350g),	salsa tartar, patatas fritas							
Estofado de ternera* a la antigua, arroz basmati								
Estofado de ternera con nata* Boris Vian, estilo Gouffé,	arroz basmati							
Estofado de ternera con nata* Boris Vian, estilo Gouffé,	arroz pilaf							
Estofado de ternera "Blanquette"** Primavera,	arroz pilaf							
Carne de Res* cocida en "Bourguignon"	patatas al vapor							
Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,	crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras							
Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,	champinones salteados, crema de queso de Fourme de Ambert, patatas fritas caseras							
Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,	crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras							
Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,	crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas							
Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,	crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas							
Costillas de cordero con 3 costillas en costra de hierbas aromaticas,	judias verdes frescas con mantequilla							
Costillas de cordero* en costra de hierbas aromaticas,	jugo de tomillo, judias verdes frescas							
Chuleton de res, raza Salers* para dos personas	patatas nuevas confitadas, salteado de champiñones							
Chuleton de res* de raza Salers para 2 personas	patatas nuevas y salteado de champiñones							
Chuleta de ternera* cocida a baja temperatura,	jugo al romero, "ratatouille" fina							
Chuleta de ternera* cocida a baja temperatura,	patatas nuevas y champiñones							
Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura",	salteado de champiñones del momento, puré de patatas con mantequilla y caldo espeso							
Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura",	caldo de setas, puré de patatas con mantequilla							
Chuleta de ternera* asada,	patatas nuevas confitadas, salsa de morillas							

Entrecot "de Normandia" a la parilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara									
Entrecot "de Normandia", madurado, a la sartén (cerca de 350g), patatas fritas frescas, salsa de pimienta									
Solomillo de ternera* , puré de patatas casero, caldo al tomillo									
Solomillo de ternera* , gratén "Dauphinois", caldo espeso									
Filete de cordero* asado, verduras primaverales, caldo a la salvia									
Filete de carne de res* a la plancha, salsa de morillas, gratén "Dauphinois"									
Filete de carne de res* a la plancha, patatas nuevas confitadas, salsa del Périgord									
Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta									
Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara									
Filete de res* salteado a la trufa, manzanas fundentes									
Filete de res* salteado, perfumado a la trufa, patatas al gratén delfines									
Filete de carne de res* salteado a la sartén, salsa Perigourdina, patata Anna perfumada a la trufa									
Filete de carne de res* salteado, patatas fritas caseras, salsa del Périgord									
Filete de carne de res* salteado, salsa a la pimienta, gratén Dauphinois									
Filete de carne de res* salteado, salsa del Perigord, patatas jóvenes al perejil									
Filete de carne de res* salteado, salsa de queso fourme de Ambert, gratén Dauphinois									
Filete de carne de res* salteado, salsa a las tres pimientas, patatas jóvenes									
Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas caseras, emulsion fria al estragon									
Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas, salsa de pimienta									
Filete de carne de res*, salsa de pimienta verde, patatas fritas caseras									
Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta									
Solomillo de ciervo asado, salsa a la pimienta, puré de apio y trozos de castañas									
Pechuga de pato* con frutos rojos, puré de calabaza y trozos de castañas									
Pechuga "magret" de pato* a la plancha, puré de patatas con mantequilla perfumada a la trufa									
Pechuga de pato* del Sur-Oeste con frutas rojas, gratinado de calabaza									
Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano									
Pechuga de pato* asada, patatas "grenailles" y fricasé de champinones									
Medallón de pollo de granja, risotto con verduras de Otoño									
Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy									
Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada									
Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos									
Rosbif* frio cortado en finas lonchas "chiffonade", patatas fritas caseras frescas y condimentos									

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Pierna de cordero a la brasa con tomillo	verduras						

Supremo de Capon relleno con champiñones,
puré de patatas con mantequilla perfumada a la trufa**Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,**
risotto de pastas regadas con queso Parmesano Parmigiano Reggiano**Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,**
trilogía de purés al apio, patatas y calabaza-butternut con destellos de castaños**Pechuga de pollo de granja en "Suprême" al limoncillo** arroz pilaf**Suprema de pechuga de ave de corral* con setas colmenillas,**
puré al aceite de oliva**Pechuga de pollo de granja "suprema"** rellena con hierbas aromaticas frescas,** puré al aceite de oliva**Suprema de pechuga de pollo de granja* marinada al romero**
y su mantequilla, salteado de verduras provenzales**Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa,**

tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa,

arroz pilaf

Pechuga de pollo de granja*asada,

caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras

Pechuga de pollo de granja*asada, puré de patatas con cebolletas,
mantequilla blanca al tomillo y al limón**Tartar de res* del Charolais, preparado al cuchillo, "estilo Deux Magots"** crumble de hierbas aromaticas, patatas fritas y ensalada verde**Tartar de carne de res cruda* de raza Charolesa,**

emulsion de hierbas aromaticas frescas y tomates secos, ensalada, patatas fritas

Tartar de carne de res*, nuevo estilo Deux Magots

o un ida y vuelta, ensalada de mesclun, patatas fritas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*,

emulsion de hierbas frescas y tomates confitados secos, ensalada, patatas caseras frescas

Pastas**Pastas del dia****Vegetariano****Surtido de verduras "del momento"****Plato para Niños****Filete de bacalao fresco,** arroz pilaf**Pechuga "Suprême" de pollo* a la plancha,** puré de patatas casero

Platos del dia

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcacarras								
Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor								
Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado, crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras								
Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromaticas								
Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromaticas								
Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos								
Filete de salmon asado, salteado de verduras, mantequilla blanca								
Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada								
Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos								
Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras								

Plats à la Carte

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos								
Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado, crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras								
Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera								
Tartaro de carne de res cruda* , emulsion de hierbas aromaticas frescas y tomates secos, ensalada y patatas fritas frescas								

Snacks

Huevos Bio

Huevo duro bio								
Huevos revueltos Bio								
Huevos Bio revueltos con setas								
Huevos revueltos Bio perfumados a la trufa								
Huevos revueltos perfumados a la trufa de verano								
Huevos bio a la cazuela con deditos de tocino y queso de cabra								
Huevos fritos Bio								
Huevos fritos bio con tocineta o con jamon								
Huevos al plato								
Huevos al plato con bacón o con jamón								
Tortilla francesa 3 sabores, ensalada mixta (jamón, queso y hierbas finas)								
Tortilla Bio con setas, ensalada verde								
Tortilla completa bio con sabores variados								
Ingredientes a escoger (jamón, queso y hierbas frescas aromaticas)								
Tortilla completa bio con sabores variados, ensalada verde								
Ingredientes a escoger (jamón, queso y hierbas frescas aromaticas)								
Tortilla de temporada Bio								
Tortilla natural bio								
Tortilla natural bio, ensalada verde								
Tortilla Bio primaveral								
Hierbas frescas y champiñones salteados a la sartén, virutas de Parmesano								

Croques, tostadas

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon,

patatas fritas frescas

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio

ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde

Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Queso "Crottin" de cabra caliente sobre pan de la Casa Poilâne con pimienta

ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Queso de cabra "Crottin" caliente, servido sobre pan de la Casa Poilâne, ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Queso de cabra "Crottin de Chavignol" con miel e hierbas de Provenza

sobre tostada de pan de la Casa Poilâne, ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

El "Croque-Madame" en tostada de "Deux Magots" con jamon o con pollo,

huevo Bio, ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

El "Croque -Monsieur" en tostada de "Deux Magots" con jamon o con pollo,

ensalada verde

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tartina de otono sobre pan Poilâne tostado

tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tartina de invierno estilo "con trufas"

Pan de la Casa Poilâne tostado, compota de cebollas confitadas, patatas, cubitos de tocino, queso Tomme fresco, nuez moscada

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tartina Italiana sobre pan de la Casa Poilâne

Piperada, jamon San Daniele, virutas de Parmesano, rucola, pesto, aceitunas negras

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne

Estofado de tomates confitados, esparrago verde, virutas de queso Parmesano, huevo duro Bio

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sandwiches Club & Sandwiches variados

Club sandwich con salmon ahumado de la Casa "Petrovian", Aguacate, mango fresco, ensalada verde, huevo duro Bio, cascara de limon verde, patatas fritas								
Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras								
Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas								
Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas								
Club sandwich con pechuga "supreme" de pollo y pastrami, salsa tartar, patatas fritas								
Club sandwich con pechuga "supreme" de pollo y pastrami, huevo duro Bio, salsa Tartara, patatas fritas								
Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras								
Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas								
Sandwich Real al bogavante "Pikles" de verduras, ensalada verde, cascara de limon verde, mayonesa al limon								

Sándwiches

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras								
Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas								
Trío: jamón, queso de Comté, tomate								
Sandwich de jamon cocido "al paño"								
Bocadillo con jamón San Daniele								
Bocadillo mixto: jamón de York, queso Comté								
Bocadillo rosbi*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera								

Platos de aperitivos

Plato de quesos Comté, Camembert de Normandia o de Saint-Nectaire de granja								
Carpaccio de carne de res*, ensalada verde								
Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrovian" (12g), tostada y crema de nata fresca								
Caviar Alverta Royal (12g) tostadas y crema								
Caviar Ossetra Royal "Petrovian" (20 g), blinis y nata de Isigny								
Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrovian" (20 g), tostadas y nata fresca								
Croq- aperitivo de jamon o de pollo tomatos cherry								
Tostada croc- apertivo con jamon, pequeño frasco de tomatos cherry								
"Choques" en bocadillos								
Descubrir el salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrovian" (70g),						tostadas con pan de la Casa Poilâne		

Degustacion de la Casa "Petrossian"

Salmon ahumado de Escocia, huevos de salmon, tarama, Tostadas de pan de la Casa Poilâne

**Degustacion de la Casa "Petrossian"**

Salmon ahumado de Escocia, arenque ahumado, tarama, tostadas de la Casa Poilâne

**Degustacion de la Casa "Petrossian"**

Salmon ahumado de Escocia, huevos de salmon salvaje, tarama, blinis et crème d'Isigny

**Degustacion de la Casa "Petrossian"**

Salmon ahumado de Escocia, huevos de salmon salvaje, tarama, tostadas con pan de la Casa Poilâne y nata fresca de Isigny

**Degustacion de quesos curados de nuestras regiones****Foie gras de pato y tostadas de pan**

Poilâne

**Foie gras de pato y tostadas de pan**

Poilâne

**El "Croque-Madame" en tostada de "Deux Magots" con jamon o con pollo,** huevo Bio, ensalada verde**El "Croque -Monsieur" en tostada de "Deux Magots" con jamon o con pollo,** ensalada verde**Huevos de salmon de la Casa "Petrossian" (50 g), tostadas y nata fresca****Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca****Huevos de salmon salvaje "Casa Petrossian" (50 g),**

blinis y nata de Isigny

**Huevos de salmon salvaje "Casa Petrossian" (50 g),**

tostadas con pan de la Casa Poilâne y nata fresca de Isigny

**Tabla de charcuterias mixtas y quesos de la Auvergne**

(salchichon, jamon del pais, quesos)

**Tarro de rillettes (200 g), tostadas de pan de la Casa Poilâne****Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera****Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" y tostadas de pan Poilâne****Seleccion de quesos refinados de nuestras regiones****Verrina con Tarama de la Casa "Petrossian" (100 g), tostadas de pan Poilâne****Tarrina de tarama al natural y a la trufa negra, "Casa Petrossian"**

(100 g), tostadas de pan de la Casa Poilâne



Tostadas de pan y Tablas variadas

"Choques" en bocadillos											
Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas											
Tabla de charcuteria y embutidos de Auvergne											
(pequeno fracso de rillettes, salchicha seca, rodajas de salchichon, jamon del pais)											
Tabla de charcuterias mixtas y quesos de la Auvergne											
(salchicha seca, jamon del pais, quesos)											
Tarro de rillettes (200 g), tostadas de pan de la Casa Poilâne											
Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne											
Tartinas de jamon San Daniele sobre pan de la Casa Poilâne											
Tartinas de salmon ahumado de Escocia de la Casa											
"Petrovssian"											
sobre pan Poilâne											
Tartinas de salmon ahumado de Escocia sobre pan de la Casa Poilâne											
Rebanada de salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrovssian"											
(70g).											
Verrina con Tarama de la Casa "Petrovssian" (100 g), tostadas de pan Poilâne											

Postres

Quesos

Plato de queso Comté o Camembert de Normandía											
Plato de quesos Comté o Camembert de Normandía											
o de Saint-Nectaire de granja											
Plato de degustacion de surtido de quesos				Mermelada de higos							
Queso de cabra frío Crottin											
Degustacion de quesos curados de nuestras regiones											
Faisselle con azúcar o con nata											
Requeson fresco con azucar, nata o coulis de fruta											
Seleccion de quesos refinados de nuestras regiones											
Seleccion de surtido de quesos del Quesero											
Yagur helado "California Bliss" (0% M.G.),											
sabor rosa-fresa, coulis de frutas rojas, frambuesas frescas											

Postres

Bizcocho tronquillo de la Ardèche

Bizcocho de soletilla, crema y espuma de castañas aromatizadas con ron viejo de Martinica con destellos de castañas confitadas



Café o té goloso (ensalada de frutas, mousse de chocolate, helado)

Café o té goloso

Panacotta con coulis de frutas rojas, crema catalana, dulce del momento



Café o té goloso

Helado de pan de especias de Dijon, crema a la vainilla, dulce del momento



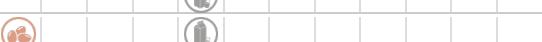
Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas

Copa Auguste Boulay

Ensalada de frutas frescas, yogur helado al Champán Rosado, sorbete de grosella negra

Copa de helado de temporada de la Casa Perrillón, sabores del momento

Crema Catalana con vainilla Bourbon



Nata o Chantilly



Crumble de pera y banana, nueces caramelizadas, helado de chocolate negro



Requesón fresco con azúcar, nata o coulis de fruta



Pastel "Fontainebleau" al arandano, salsa de coulis de frutas rojas



Bizcocho de chocolate



Macaron Infinitamente en chocolate Pañeras o Caramelo



Torta de chocolate, helado de vainilla



Mousse de chocolate



Pastel "Muffin" del momento helado de vainilla



Pastelería para escoger



Profiteroles a la vainilla Burbon, chocolate a la antigua de Deux Magots



Suplemento por bola de helado de la Casa Berthillon, a escoger



Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado



Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots,

nata fresca o helado de vainilla



Vacherin de Flor de sauco - Vainilla



Yagur helado "California Bliss" (0% M.G.),

sabor rosa-fresa, coulis de frutas rojas, frambuesas frescas



Yogur helado de Champán Rosado 0% M.G. Vegan,

salsa de coulis de frutas rojas



Helados, Sorbetes & Copas

Cuchara de helado por elegir



Café o Chocolate con nata

helado de café o de chocolate, salsa de café o chocolate, Chantilly



Copa de helado de temporada de la Casa Perthillon, sabores del momento



Copa de helado del Deux Magots

helado de vainilla, sorbete de moras y jarabe de moras



Copa "Saint-Germain"

Sorbete al sauco, ensalada de frutas, nata en "Chantilly", licor "Saint-Germain"



Delicia de frutas rojas (en temporada)

helado de vainilla, surtido de frutas rojas, coulis de salsa de fresas, crema Chantilly



Fresas o fresas

Melba (en temporada)

helado de vainilla, fresas o fresas segun disponibilidad del mercado, crema Chantilly



Helado café Kahlúa



Formulas

Desayuno

Queso crema al natural, con azucar o coulis



Faisselle con azúcar o con nata



Requeson fresco con azucar, nata o coulis de fruta



Le Classique

Bebida caliente a escoger

(Café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o Chocolate a la antigua)

Croissant y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Le Complet

Bebida caliente a escoger

'café, doble espresso, café de filtro, café cortado, cappuccino, té de la Casa Dammann o chocolate a la antigua)

La seleccion del panadero : una bolleria y tartinas con mantequilla del Poitou-Charentes (15g) mermelada artesanal o miel

Jugos de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(25cl)

Ensalada de frutas (en temporada)



Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

Bebida caliente a escoger, renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La delicia del Panadero y tartinas de pan con mantequilla del Poitou-Charentes, mermelada artesanal o miel

Huevos revueltos Bio a la cazuela, rebanadas de rosbif, queso Comté curado 16 meses

Jugo de fritas exprimidas (naranja o pomelo) (25cl)

Ensalada de frutas (en temporada)



Le Petit Déjeuner Hemingway

Bebida caliente a escoger renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

Huevos fritos con tocina o con jamón, tortilla al natural, o con jamón, o con queso o mixta, acompañadas de una tartina con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur al natural o ensalada de frutas(según temporada)



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)

Oeufs 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 (15g)

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

Yoghurt nature ou salade de fruits (en saison)



Le Petit Déjeuner JP Sartre

Bebida caliente a escoger a renovar una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, cappuccino, té de la Casa Dammann o chocolate a la antigua)

La cesta del panadero : dos bollerias y tartinas con mantequilla del Poitou-Charentes (15g),

mermelada artesanal o miel

Jugos de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(25cl)

Yogur al natural o ensalada de frutas (en temporada)



Racion de quesos

Yogurt natural

Desayunos - "Brunchs" de las 11:00 a las 15:30

Brunch Marin

Huevos revueltos Bio,
salmon ahumado de Escocia de la "Casa Petrossian",
arenque ahumado de la "Casa Petrossian",
tarama "Casa Petrossian" con sus tostadas,
ensalada de patatas "Charlotte",
quesos Comté y Saint Nectaire,
& plato azucarado de delicias de temporada



Brunch Marin

Huevos revueltos Bio,
salmon ahumado de Escocia de la "Casa Petrossian",
huevos de salmon salvaje de la "Casa Petrossian",
tarama de la "Casa Petrossian",
blinis y crema de nata de Isigny,
patatas salteadas con hierbas aromaticas,
quesos Comté y Saint-Nectaire,
& plato azucarado con delicias de temporada



Brunch Marin

Huevos revueltos Bio,
salmon ahumado de Escocia "Casa Petrossian",
huevos de salmon salvaje "Casa Petrossian",
tarama "Casa Petrossian",
tostadas de pan "Poilâne" y nata fresca de Isigny,
patatas salteadas con hierbas aromaticas,
quesos Comté y Saint-Nectaire,
& plato azucarado de delicias de temporada



Brunch Marin

Huevos revueltos Bio,
salmon ahumado de Escocia, Casa "Petrossian",
huevos de salmon salvaje, Casa "Petrossian",
tarama, Casa "Petrossian",
tostadas de pan Poilâne y nata de Isigny,
pepinos a la crema,
queso Comté curado 16 meses y queso Saint-Nectaire,
& plato azucarado con delicias de temporada



Brunch Saint-Germain

Huevos revueltos Bio, patatas salteadas con hierbas aromaticas, media tostada
"croque-monsieur" con pollo, salchichon, jamon San Daniele, quesos Comté y Saint-Nectaire,
& plato azucarado con delicias de temporada



Brunch Saint-Germain

Huevos revueltos Bio, patatas salteadas con hierbas aromaticas, medio Croque-Monsieur, salchichon, jamon San Daniele, quesos Comté y Saint Nazaire,
& plato de delicias azucaradas de temporada



Brunch Saint-Germain

Huevos revueltos Bio, ensalada vasca, lonchas de rosbif*, salchichon, jamon de York,
queso Comté curado 16 meses y queso Saint-Nectaire,
& plato azucarado de delicias de temporada



Los Vinos

Vinos de la Temporada

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014



■ Domaine de Galouchev, Vin de Jardin 2014



Vinos Tintos

Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild										(SO ₂)
Bourgueil AOC Domaine Breton										(SO ₂)
Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux										(SO ₂)
Château des Tours Brouilly AOC										(SO ₂)
Château La Borie Côtes du Rhône AOC										(SO ₂)
Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2016										(SO ₂)
Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2017										(SO ₂)
Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016										(SO ₂)
Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017										(SO ₂)
Crozes Hermitage AOC Les Chênets										(SO ₂)
Domaines de Terre Blanches Sancerre AOC										(SO ₂)
Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune										(SO ₂)
Hautes-Côtes de Beaune										(SO ₂)
Domaine Berger Rive, Hautes-Côtes de Beaune AOC										
La Clef de St-Thomas 2019, Châteauneuf-du-Pape AOC										(SO ₂)
Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir										(SO ₂)
Moulis AOC Château Tramont										(SO ₂)
Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012										(SO ₂)
Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015										(SO ₂)
Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux										(SO ₂)
Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion										(SO ₂)
Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012										(SO ₂)

Vinos Rosados

Château Calissanne Côteaux d'Aix-en-Provence AOP										(SO ₂)
Minuty Prestige Côtes de Provence AOP										(SO ₂)
Sancerre AOC Domaine de la Perrière										(SO ₂)

Vinos Blancos

Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)										(SO ₂)
Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron										(SO ₂)
Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016										(SO ₂)
Domaine Frères Berthier Pouilly fumé AOC										(SO ₂)
Domaine la Perrière Sancerre AOC										(SO ₂)
Entre Deux Mers AOC Château Guillot										(SO ₂)
Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives										(SO ₂)
Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Schlumberger										(SO ₂)
Meursault 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017										(SO ₂)
Petit Chablis AOC La Chablisienne										(SO ₂)
Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine										(SO ₂)
Pinot Gris Bio Les Petits Grains, Domaine Mittnacht Frères										(SO ₂)
Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger										(SO ₂)
Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)										(SO ₂)

Vins de Prestige

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

(SO₂)

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

(SO₂)

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

(SO₂)

Coin du boulanger

Mantequilla del Poitou-Charentes (15 g)



Cruasán o bollo de leche



Pan con uvas pasas o pain au chocolat



Tartinas de pan con mantequilla del Poitou-Charentes



Tostadas con mermelada



Tartinas, mantequilla de Poitou-Charentes, mermelada



Tostadas de brioche con mantequilla del Poitou-Charentes

