



CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

LUNCH MENU

LES SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

Lunch suggestions



HORS D'ŒUVRE

Starters

Endives, pommes, noix, Roquefort V*	17€
<i>Endives, apples, nuts and Roquefort</i>	
Quinoa aux fleurs, avocat, grenade VG*	18€
<i>Quinoa with flowers, avocado and pomegranate</i>	
Cœur de laitue aux herbes du jardin, truffe Tubes Aestivum rapée	23€
<i>Heart of lettuce with garden herbs and grated Tubes Aestivum truffle</i>	
Le Croque-monsieur Lapérouse	24€
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun <i>Lapérouse Croque-monsieur</i> <i>Torchon ham, comté, emmental, abundance, mesclun salad</i>	
Haricots verts, tomates, olives, basilic, burrata	19€
<i>Green beans, tomatoes, olives, basil, burrata</i>	

PLATS

Mains

Escalope de veau à la viennoise	30€
<i>Veal escalope à la viennoise</i>	
Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes	25€
Supplément bacon + 6€ <i>Smash Burger, Roots & Cheese, matchstick fries</i> <i>Add bacon + 6€</i>	
Dos de saumon confit, condiment concombre, piment, aneth	27€
<i>Confit salmon, cucumber, chilli and dill condiment</i>	

V* plat végétarien. VG* plat végétalien. Prix net TTC. Service inclus.
V* vegetarian dish. VG* vegan dish. Net prices ATI. Service included.



À PARTAGER To share

Tarama Royal, toast Melba.....	17€
<i>Royal tarama, Melba toasts</i>	
Rillettes de saumon au raifort, citron vert.....	17€
<i>Salmon rillettes, horseradish, lime</i>	
Chiffonnade de jambon de Parme.....	22€
<i>Parma ham chiffonnade</i>	
Œufs de saumon sauvage, blinis, crème acidulée.....	28€
<i>Wild salmon roe, blinis, tangy cream</i>	
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....	65€
<i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr</i>	



HORS D'ŒUVRE Starters



Pâté en croûte de canard, foie gras.....	19€
<i>Duck pâté en croûte, foie gras</i>	
Velouté d'artichaut au parmesan et truffe Aestivum, huile d'olive V*.....	23€
<i>Cream of artichoke soup with parmesan, Aestivum truffle and olive oil</i>	
Les 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....	21€
<i>The 6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter, Lapérouse style</i>	
Tomates anciennes, mozzarella di bufala V*.....	22€
<i>Tomatoes and mozzarella di bufala</i>	
Tartare de bar mariné assaisonné d'une très bonne huile d'olive, citron.....	26€
<i>Marinated sea bass tartare seasoned with the most delicious olive oil, lemon</i>	
Foie gras de canard maison, gelée de Sauternes.....	29€
<i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>	
Cœur de saumon fumé Impérial, crème aux herbes.....	32€
<i>Smoked Impérial salmon, herbaceous cream</i>	
Salade de Homard Caesar.....	52€
<i>Lobster Caesar Salad</i>	



LES PLAISIRS Non Coupables



Velouté de concombre, citron vert, aneth, fromage blanc.....	99 kcal...17€
<i>Cream of cucumber soup with lime, dill and fromage blanc</i>	
PROTÉINES : 44% • LIPIDES : 34% • GLUCIDES : 22%	
Daurade en gravelax au citron, piment, coriandre.....	183 kcal...24€
<i>Sea bream in lemon, chilli and coriander gravelax</i>	
PROTÉINES : 49% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 24%	
Paillard de volaille grillé, coeur de sucrose, sauce Caesar allégée.....	274 kcal...24€
<i>Grilled chicken paillard, heart of romaine lettuce, light Caesar sauce</i>	
PROTÉINES : 65% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 8%	

V* plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus. - V* vegetarian dish. Net prices ATI. Service included.



PLATS Mains



Tartare de bœuf "Lapérouse", pommes allumettes.....	24€
Version « Aller-Retour ».....	26€
<i>« Lapérouse » beef tartare with matchstick fries, available in « Aller-Retour » style</i>	
Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre.....	38€
<i>Corn fed chicken with cream and morel mushrooms, pomme purée</i>	
Curry d'agneau à l'indienne, riz madras.....	38€
<i>Indian lamb curry with Madras rice</i>	
Filet Château, sauce au poivre, pommes allumettes.....	45€
<i>« Château » beef fillet, pepper sauce, matchstick fries</i>	
Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes.....	32€
<i>Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce, matchstick fries</i>	
Dos de bar « Dugléré », salade mesclun.....	39€
<i>Seabass « Dugléré », mesclun</i>	
Pâtes à la tomate, basilic, légèrement épicé V*.....	22€
<i>Pasta with tomato, basil, slightly spicy</i>	
Rigatoni à la truffe V*.....	38€
<i>Black truffle rigatoni</i>	

GARNITURES Sides

Riz à l'ancienne - Légumes retour des jardins - Pommes allumettes - Purée de pommes de terre - Salade mesclun....	8€
<i>Old fashioned rice - Pan-fried veggies with soy sauce - Matchstick fries - Pomme purée - Mesclun salad</i>	

FROMAGES Cheeses

Sélection de fromages affinés Maison Bordier - Cheese Selection refined by Maison Bordier.....	26€
--	-----



DESSERTS



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

À PARTAGER To share

Crème brûlée vanille « des Augustins » - Crème brûlée « des Augustins » vanilla.....	27€
--	-----

V* plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus. - V* vegetarian dish. Net prices ATI. Service included.