

## LE BRUNCH AU CHAMPAGNE

LES SAMEDIS, DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS OFFREZ-VOUS UN MOMENT PETILLANT SOUS  
LA VERRIÈRE.  
*SATURDAYS, SUNDAYS & BANK HOLIDAYS TREAT YOURSELF TO A SPARKLING MOMENT  
UNDER THE GLASS ROOF.*

75€

**UNE COUPE DE CHAMPAGNE**  
*A GLASS OF CHAMPAGNE*

**LE BUFFET**  
*BUFFET*

CHOIX DE BOISSONS CHAUDES : CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT  
*COFFEE, TEA OR CHOCOLATE*

SELECTION DE JUS DE FRUITS FRAIS : ORANGE, PAMPLEMOUSSE, POMME, MANGUE OU  
CAROTTE  
*ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE, MANGO OR CARROT*

CORBILLE DE VIENNOISERIES, BAGUETTE TRADITION, BEURRE BORDIER  
*FRESH BAKERY SELECTION, TRADITIONAL BAGUETTE, BUTTER FROM GLIERES, FRANCE*

CONFITURES, MIEL ARTISANAL, MARMELADE MAISON  
*SELECTION OF JAM, GOURMET HONEY, HOMEMADE MARMELADE*

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRAIS & FERMIERS, YAOURTS NATURE, AUX FRUITS OU BIO  
*VARIETY OF FRENCH CHEESES, FRUIT, PLAIN OR ORGANIC YOGHURTS*

CÉRÉALES & BIRCHERMÜESLI BIO, FRUITS DE SAISON  
*CEREALS & ORGANIC BIRCHERMÜESLI, SEASONAL FRUITS*

JAMBON À L'OS, JAMBON SERRANO, SAUMON FUMÉ & CONDIMENTS  
*COOKED HAM, SERRANO HAM, SMOKED SALMON WITH CONDIMENTS*

**UN PLAT AU CHOIX**  
*YOUR CHOICE OF MAIN DISH*

**DESSERT DU BUFFET**  
**SELECTION FROM OUR DESSERT BUFFETE**

L'INCONTOURNABLE SALADE CAESAR

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT A "L'ANCIENNE",  
GOMACIO, PAIN AU LEVAIN GRILLE

COEURS DE LAITUE, PARMIGIANO REGGIANO

JAMBON JABUGO 5J DE CHEZ SANCHEZ ROMERO,  
SALADE DE RIQUETTE

RISOTTO CARNAROLI, TREVISE & CHORIZO

FILET DE BOEUF SIMMENTAL FUME AUX SARMENTS DE VIGNE,  
BEARNAISE LIQUIDE

NOIX DE SAINT JACQUES POELES DE LA COTE D'EMERAUDE AU CURRY

TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL TAILLE AU COUTEAU DANS LE FILET,  
PREPARE SELON VOTRE CHOIX

OEUF BIO BROUILLES AU SAUMON FUME

OEUF BIO EN OMELETTE AUX MORILLES

PENNE RIGATE ARTISANALES,  
SAUCE TOMATO BASILIC

PENNE RIGATE ARTISANALES AU THON CONFIT, AUBERGINE & CAPRES

CARTE ELABOREE PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

SELON LES DISPOSITIONS REGIES PAR LE DECRET N° 2002-1465 EN DATE DU 17 DECEMBRE 2002,  
LES VIANDES BOVINES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE, D'ALLEMAGNE, DE  
NOUVELLE ZELANDE & D'AUSTRALIE

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS  
MERCİ DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHEQUES

CAESAR SALAD

DUCK FOIE GRAS "A L'ANCIENNE",  
GOMACIO, GRILLED SOURDOUGH BREAD

HEARTS OF LETTUCE, PARMIGIANO REGGIANO

JABUGO HAM 5J FROM SÀNCHEZ ROMERO,  
RUCOLA SALAD

CARNAROLI RISOTTO, RED CHICORY & CHORIZO

SIMMENTAL BEEF FILLET SMOKED IN A WOOD FIRE,  
BÉARNAISE SAUCE

PAN-SAUTÉED SCALLOPS FROM OUR ATLANTIC COAST WITH CURRY

BEEF TARTARE CUT FROM THE PRIME FILLET,  
PREPARED TO YOUR LIKING

SCRAMBLED ORGANIC EGGS WITH SMOKED SALMON

ORGANIC EGGS OMELETTE WITH MOREL MUSHROOMS

PENNE RIGATE TRADITIONALLY MADE,  
WITH TOMATO & BASIL

PENNE RIGATE TRADITIONNALLY TUNA CONFIT,  
AUBERGINE & CAPERS

CARTE CREATED BY JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

IN ACCORDANCE WITH THE ARRANGEMENT OF THE DECREE N°2002-1465 DATE FROM THE DECEMBER 17TH  
2002,  
THE BOVINE MEAT SERVED IN OUR RESTAURANTS COME FROM FRANCE, GERMANY, NEW ZEALAND &  
AUSTRALIA

NET PRICES IN EURO - TAX & SERVICE INCLUDED  
PLEASE BE ADVISED THAT CHEQUES ARE NOT ACCEPTED FOR PAYMENT