



RESTAURANT

DU LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h30 | 19h à 22h30

FORMULES

Entrée + plat **ou** plat + dessert

25€

Entrée + plat + dessert

32€

Entrées Starters

10€

Soupe de butternut au lait de coco
Butternut soup with coconut milk

Trio de lentilles au chorizo et son œuf poché
Trio of lentils with chorizo and poached egg

Foie gras maison, pain d'épices et confiture de figues
Homemade foie gras, gingerbread and fig jam

Saumon fumé, crème d'aneth et son blinis
Smoked salmon, dill cream and blinis

Cassiolette de la mer
Cassiolette of the sea

Salades Salads

14€

Quinoa bowl (butternut, noisettes, grenade, avocat et fêta)
Quinoa bowl (roasted butternut, hazelnuts, tomato, pomegranate, avocado and feta)

Salade César (salade, tomates, œuf, poulet grillé et croûtons)
Sauce césar aux anchois
Chicken Caesar salad (salad, tomatoes, grilled chicken, bacon bits, croutons)

Salade Norvégienne (saumon, crevettes, avocat, sauce agrumes)
Smoked salmon salad, shrimps avocado and citrus sauce

Plats Main courses

18€

Risotto aux crevettes et butternut au curry jaune
Yellow curry risotto with shrimp and butternut



Magret de canard rôti, sauce à l'orange
Roasted duck breast orange sauce

Ballotine de volaille aux champignons, sauce suprême
Poultry ballotine with mushrooms, supreme sauce

Pièce du boucher du moment, sauce poivre vert
Grill butcher's cut steak, pepper sauce

Pavé de saumon grillé, sauce aux airelles
Roasted salmon filet, lingonberries sauce

Plat du marché
Market main course

Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre, pôlée de légumes, haricots verts, riz pilaf ou pommes mitrailles sautées
Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal sautéed vegetables, green beans, pilaf rice or french fried potatoes

Desserts Desserts

10€

Nougat glacé fait maison, coulis de fruit rouge
Iced nougat red fruit coulis

Tarte Tatin de la maison, crème fraîche d'Isigny
Homemade Tatin tart, Isigny whipped cream

Profiteroles, glace vanille chocolat chaud de la Maison Cluizel
Chocolate profiteroles served with vanilla ice-cream

Moelleux au chocolat, glace vanille
Hot chocolate cake with vanilla ice cream

Café ou thé gourmand
Gourmet coffee or tea

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron
Ice-cream or sorbet : vanilla, chocolate, toffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon

MERCI À NOS PARTENAIRES :

Le Coq Saint Honoré pour ses volailles / La Maison Michel Cluizel pour son chocolat / La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain
La Maison Laurance pour ses légumes bio et de production locale

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health
Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel
Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter

Restaurant Le Saint Ô | Hôtel Royal Saint Honoré | 221 rue Saint-Honoré, 75001 Paris | Réservation : +33 (0)1 42 60 71 53 | lesainto@royal-st-honore.com



RESTAURANT

TOUS LES JOURS
DE 12H À 23H
EVERY DAY
FROM 12AM TO 11PM

Menu du marché 21€

DE 12H À 14H30

Menu valable du lundi au samedi
This menu is available from Monday to Saturday

Le Plat du marché ou une Salade, un dessert
et une boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois ou une bière 25cl
*Market main course or a Salad, a dessert,
and a soft drink
(excluding squeezed juice)
or a glass of wine or a beer 25 cl*

Une Boisson au choix*
One drink

+

Le Plat du marché ou une Salade
Market main course or a Salad

+

Café Gourmand
A 'Café Gourmand'
*(a mixed of mini-pastry served with your
coffee)*

boisson sans alcool (hors jus frais) ou
un verre de vin du mois
ou une bière 25 cl Heineken
**a non-alcoholic drink (except fresh juice)
or a glass of the wine of the month
or a 25cl Heineken beer*

Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts <i>Smoked salmon served with toasts</i>	18 €
Assiette de charcuterie et fromage <i>Assortments of cold meats and cheese selection</i>	12 €
Soupe de légumes <i>Vegetable soup</i>	9 €

Nos plats...

Club thon, chips (thon, mayonnaise, salade, tomate, œuf dur, oignon rouge) <i>Tuna club (tuna, mayonnaise, salad, tomatoes, hard boiled eggs, red onions)</i>	15 €
Club poulet, chips (poulet grillé, tomate, bacon, salade, œuf, mayonnaise) <i>Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)</i>	15 €
Filet de volaille aux champignons, garniture du jour <i>Chicken fillet, mushroom sauce, garnish of the day</i>	18 €
Cheeseburger, galette de pomme de terre, salade verte <i>Cheeseburger, roastie potatoes and green salad</i>	18 €
Plat du marché <i>Market main course</i>	18 €

Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges <i>Light cottage cheese with red fruit coulis</i>	5 €
Mi-cuit au chocolat, glace vanille <i>Half cook chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	10 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	5 €
Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron <i>Ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon</i>	3€ la boule

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel
Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter

Restaurant Le Saint Ô | Hôtel Royal Saint Honoré | 221 rue Saint-Honoré, 75001 Paris | Réservation : +33 (0)1 42 60 71 53 | lesainto@royal-st-honore.com