



RESTAURANT

DU LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h30 | 19h à 22h30

FORMULES

Entrée + plat **ou** plat + dessert

27€

Entrée + plat + dessert

36€

Entrées Starters

10€

Soupe de Saison

Seasonal Soup

Trio de lentilles au chorizo et son œuf poché

Trio of lentils with chorizo and poached egg

Nems de légumes , sauce maison

Nems of vegetables , homemade sauce

Tataki de saumon , sauce mangue

Salmon tataki, mango sauce

Cassiolette de la mer

Cassiolette of the sea

Salades Salads

14€

Duo de Quinoa bowl (patate douce et courges rôties, feta, oignons rouge et pignons de pin)

Quinoa bowl (roasted sweet potato and squash, red onion feta and pine nuts)

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, sésame noir)

Smoked salmon salad, shrimps avocado and citrus sauce

Plats Main courses

19€

Risotto aux champignons et courges rôties

Risotto with mushrooms and roasted squash

Suprême de pintade rôties, sauce aux morilles

Roasted guinea fowl supreme, morel sauce

Daurade grillée , sauce citron gingembre

Grilled sea bream, lemon ginger sauce

Pièce du boucher du moment, beurre persillé

Grill butcher's cut steak, parsley butter

Pavé de saumon grillé, Vinaigrette d'herbes

Grilled salmon pavé, herb vinaigrette

Plat du marché

Market main course

Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre, pûlée 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, coulis de fruit rouge

Iced nougat red fruit coulis

Tarte Tatin de la maison, crème fraiche

Homemade Tatin tart, whipped cream

Profiteroles, glace vanille chocolat chaud de la Maison Cluizel

Chocolate profiteroles served with vanilla ice-cream

Moelleux au chocolat, glace vanille (à commander 10 min.)

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, coffee, 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 bons légumes.

Notre cuisine est fait maison, cela demande du temps, merci de votre patience.



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

22€

DE 12H À 14H30

Menu valable du lundi au Vendredi
This menu is available from Monday to Friday

Le Plat du marché ou une Salade de la carte
Main course of the day or a la carte salad

+

et une boisson sans alcool
Carafe d'eau filtrée Brita plate ou gazeuse ou soft, hors jus frais
ou un verre de vin du mois rouge, blanc ou rosé
ou une bière Heineken
Market main course or a Salad, a dessert, and a soft drink
(Filter water with Brita still or sparkling or soft drinks, excluding squeezed juice)
or a glass of wine or a beer 25 cl

+

Café Gourmand
A 'Café Gourmand'
(mix of mini-pastry served with your coffee)

Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts **19 €**
Smoked salmon served with toasts

Assiette de charcuterie et fromage **14 €**
Assortments of cold meats and cheese selection

Soupe à l'oignon gratinée **9 €**
onion soup

Nos plats...

Club Saumon, pommes Crispers (saumon fumé, Cheese crème, concombre, salade, tomate) **15 €**
Salmon club (Smoked salmon, Cheese cream, salad, cucumber, tomatoes)

Club poulet, pommes Crispers (poulet grillé, tomate, bacon, salade, œuf, mayonnaise) **15 €**
Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)

Pates sauces Napolitaine **15 €**
Pasta with Napolitaine sauce

Cheeseburger, pommes Crispers, salade verte **19 €**
Cheeseburger, roastie potatoes and green salad

Plat du marché **19 €**
Market main course

Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges **5 €**
Light cottage cheese with red fruit coulis

Tiramisu maison au café **10 €**
Homemade coffee tiramisu

Salade de fruits **5 €**
Fruit salad

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron **3€ la boule**
Ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon

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