



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€

Tataki de saumon au sésame , sauce mangue
Salmon tataki with sésame, mango sauce

Tartare d'avocat, crevettes et tomates
Avocado tartare, schrimps and tomatoes

Burrata sur son lit de tomates multicolores
Burrata on mix color tomatoes slices

Asperges vertes , œuf mollet et sauce parmesan
Green asparagus , boiled egg and parmesan cream

Plancha de charcuterie Ibérique
Ibèrian cold meat selection

Salades Salads

14€

Salade Nicoise (salade, thon, tomate, anchois , œuf dur, olives noires, haricots verts, oignon rouge)
Nicoise salad (salad, tuna, tomatoes, anchovy, hard boiled eggs, black olives, green beans, red onion)

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

Salade de saumon fumé, mangue, avocat et graines de sésame
Smoked salmon salad, mango, avocado, sesame seeds

Plats Main courses

18€

Risotto aux crevettes et curry rouge au lait de coco 
Risotto with shrimps and red curry with coconut milk

Magret de canard rôti au miel de fleurs
Roasted duck breast with flowers honey

Suprême de volaille fermière, sauce Normande
Farm poultry suprem, cream and mushroom sauce

Pièce du boucher du moment
Grill butcher'scut steak

Pavé de saumon grillé, sauce à l'estragon
Roasted salmon filet, tarragon 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

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 19 €
Smoked salmon served with toasts

Assiette de charcuterie et fromage 12 €
Assortments of cold meats and cheese selection

Soupe de légumes 9 €
Vegetable soup

Nos plats...

Club thon, chips (thon, mayonnaise, salade, tomate, œuf dur, oignon rouge) 15 €
Tuna club (tuna, mayonnaise, salad, tomatoes, hard boiled eggs, red onions)

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

Filet de volaille aux champignons, garniture du jour 17 €
Chicken fillet, mushroom sauce, garnish of the day

Cheeseburger, galette de pomme de terre, salade verte 17 €
Cheeseburger, roastie potatoes and green salad

Plat du marché 18 €
Market main course

Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 3 €
Light cottage cheese with red fruit coulis

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 10 €
Half cook chocolate cake served with vanilla ice cream

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