



RESTAURANT

**DU LUNDI AU VENDREDI**

12h à 14h30 | 19h à 22h30

**FORMULES**

Entrée + plat **ou** plat + dessert

26€

Entrée + plat + dessert

33€

**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**

**19€**

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, pœlée 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](mailto: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 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 18 €

*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, 15 €

œuf dur, oignon rouge)

*Tuna club (tuna, mayonnaise, salad, tomatoes,*

*hard boiled eggs, red onions)*

Club poulet, chips (poulet grillé, tomate, 15 €

bacon, salade, œuf, mayonnaise)

*Chicken club sandwich with crisps*

*(grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)*

Cheeseburger, galette de pomme de terre, 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*

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, 3€ la

framboise, fraise, coco, citron

*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](mailto:lesainto@royal-st-honore.com)