



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€

Tartare avocat , crevettes et tomates
Avocado tartare, shrimp and tomatoes

Burrata sur son lit de tomates multicolores et son pesto
Burrata on his bed of multicolored tomatoes and pesto

Asperges vertes et son œuf poché, sauce aux morilles
Green asparagus and poached egg, morel sauce

Gaspacho de petits pois, menthe et chèvre frais
Gaspacho of peas, mint and fresh goat cheese

Tataki de bœuf et ses pickles d'oignons
Beef tataki and its onion pickles

Salades Salads

14€

Quinoa bowl (quinoa, fêta, tomate, oignons rouges, aubergines grillées, pignons , menthe et coriandre)
Quinoa bowl (quinoa, feta, tomato, red onions, grilled eggplant, pine nuts, mint and coriander)

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

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

Plats Main courses

19€

Risotto aux crevettes et chorizo
Risotto with shrimp and chorizo

Magret de canard rôti, sauce poivre vert
Roasted duck breast green pepper sauce

Ballotine de volaille, sauce curry et lait de coco
Poultry ballotine with curry and coconuts milk

Pièce du boucher du moment, sauce Chimichurri
Grill butcher's cut steak, chimichurri sauce

Filet de bar grillé, sauce vierge
Grilled sea bass fillet, virgin 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 fried potatoes

Desserts Desserts

10€

Nougat glacé fait maison, coulis de fruit rouge
Homemade 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, caramel
Ice-cream or sorbet : vanilla, chocolate, toffee, 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 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

22€

DE 12H À 14H30

Menu valable du lundi au vendredi

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 14 €

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)

Pates sauce Napolitaine 15 €

Pasta with Napolitain sauce

Cheeseburger pommes Crispers, salade verte 19 €

Cheeseburger, crisps 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

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