

CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766





À PARTAGER - To share

Tarama Royal, toast Melba.....	17€
<i>Royal tarama, Melba toasts</i>	
Rillettes de saumon au raifort, citron vert.....	17€
<i>Salmon rillettes, horseradish, lime</i>	
Œufs de saumon sauvage, blinis, crème acidulée.....	28€
<i>Wild salmon roe, blinis, tangy cream</i>	



HORS D'ŒUVRE Starters



Pâté en croûte de canard, foie gras, trompettes de la mort.....	16€
<i>Duck pâté en croûte, foie gras and black trumpet mushrooms</i>	
Gratinée à l'oignon des Halles V*.....	17€
<i>Our famous Gratinée Des Halles onion soup</i>	
Chiffonnade de jambon de Parme.....	19€
<i>Parma ham chiffonnade</i>	
Les 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé.....	21€
<i>The 6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter, Lapérouse style</i>	
Tomates anciennes, mozzarella di bufala V*.....	22€
<i>Tomatoes and mozzarella di bufala</i>	
Tartare de bar mariné assaisonné d'une très bonne huile d'olive, citron.....	26€
<i>Marinated sea bass tartare seasoned with the most delicious olive oil, lemon</i>	
Haricots verts, artichauts marinés, champignons de Paris, foie gras.....	28€
<i>Green beans, marinated artichokes, mushrooms and foie gras</i>	
Foie gras de canard maison, gelée de Sauternes.....	29€
<i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>	
Cœur de saumon fumé Impérial, crème aux herbes.....	32€
<i>Smoked Impérial salmon, herbaceous cream</i>	
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....	65€
<i>Timbale of Golden Impérial caviar 20gr</i>	
La charlotte de pommes de terre, caviar.....	78€
<i>Our Famous potato charlotte, Caviar</i>	

V* plats végétariens. Prix net TTC. Service inclus. - V* vegetarian. Net prices ATI. Service included.



PLATS Mains



Tartare de bœuf "Lapérouse", pommes allumettes.....	24€
<i>« Lapérouse » beef tartare with matchstick fries</i>	
Dos de cabillaud "Lapérouse", condiment épicé, riz à l'ancienne.....	28€
<i>« Lapérouse » cod, spicy condiment, old fashioned rice</i>	
Blanquette de veau, riz à l'ancienne.....	32€
<i>Veal Blanquette, old fashioned rice</i>	
Goujonnettes de sole, sauce tartare, pommes allumettes.....	33€
<i>Sole goujonnettes, matchstick fries, tartare sauce</i>	
Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre.....	36€
<i>Corn fed chicken with cream and morel mushrooms, pomme purée</i>	
Curry d'agneau à l'indienne, riz madras.....	38€
<i>Indian lamb curry with Madras rice</i>	
Filet Château, sauce au poivre, pommes allumettes.....	45€
<i>« Château » beef fillet, pepper sauce, matchstick fries</i>	
Langoustines juste grillées, sauce vierge.....	47€
<i>Grilled langoustines, extra virgin olive oil</i>	
Les rigatonis à la truffe V*.....	48€
<i>Black truffle rigatoni</i>	
Les rigatonis au caviar Golden Impérial.....	95€
<i>Golden Impérial caviar rigatoni</i>	

GARNITURES - Sides

Riz à l'ancienne - Légumes retour des jardins - Pommes allumettes - Purée de pommes de terre - Salade mesclun.....	8€
<i>Old fashioned rice - Pan-fried veggies with soy sauce - Matchstick fries - Pomme purée - Mesclun salad</i>	

FROMAGE - Cheese

Délice de Favière truffé.....	26€
<i>Truffled Délice de Favière</i>	



PÂTISSERIES & DESSERTS



Le « Sénateur », chocolat intense - Le « Sénateur », intense chocolate.....	14€
Le « Lapérouse » blanc vanille - Le « Lapérouse » white vanilla.....	17€
Le mille crêpes, rose, framboise - Le mille crêpes, rose and raspberry.....	17€
La religieuse au chocolat - Chocolate religieuse.....	12€
Le baba royal au Rhum, crème fouettée - Le baba royal au rhum, whipped cream.....	14€
L'assiette de fruits rouges - The red berry platter.....	15€
Fruits givrés du moment - Seasonal frozen fruits.....	18€
La crème glacée Lapérouse à la vanille - Lapérouse's vanilla iced cream.....	18€
Topping & sauce au choix : Éclats de cookies - Granola - Spéculoos - Fruits de saison	
<i>Topping & sauce of your choice : Cookie crumble - Granola - Spéculoos - Seasonal fruits</i>	
Sauce caramel beurre salé - Sauce chocolat - Coulis fruits rouges	
<i>Salted butter caramel sauce - Chocolate sauce - Red berry coulis</i>	
La crème brûlée vanille « des Augustins », à partager - La crème brûlée « des Augustins » vanilla, to share.....	27€