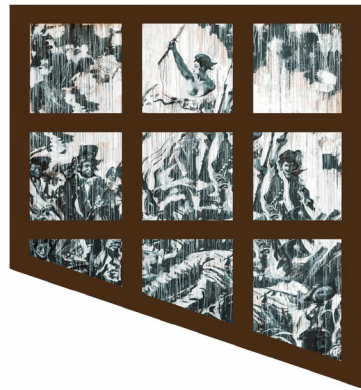


Le S|A|X

Bar - Restaurant

*In homage and as a mirror to the monogram **RF** adorning the facade of the l'hôtel Sax Paris, Lxr Hotels & Resorts, the talented street artist Sto, dresses the plafond du Restaurant Le 55 d'une réinterprétation fabuleuse de "La liberté guidant le peuple".*



*In tribute to and as a reflection of the **RF** monogram adorning the facade of the Sax Paris Hotel, Lxr Hotels & Resorts, the talented street artist Sto dresses the ceiling of the Restaurant Le 55 with a fabulous reinterpretation of "Liberty Leading the People".*

Cher client,

Nous accordons une importance particulière aux producteurs locaux,
afin de vous offrir des produits frais et d'excellente qualité.

Nos fruits et légumes sont issus d'une agriculture raisonnée ;
nos viandes sont intégralement nées, élevées, abattues et préparées
en France ou au Japon.

Nos poissons proviennent de pêches responsables et durables.

Soucieuse de son impact environnemental, notre équipe s'engage
à valoriser l'ensemble de ses déchets alimentaires.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

L'équipe du SAX reste à votre disposition pour toute demande particulière.

Dear guest,

*We place great importance on working with local producers
to offer you fresh, high-quality ingredients.*

*Our fruits and vegetables come from sustainable farming; all our meats are born,
raised, slaughtered, and prepared in France or in Japan.*

Our fish is sourced from responsible and sustainable fisheries.

*Mindful of our environmental impact, our team is committed to reducing
and repurposing all food waste.*

The allergen list is available upon request.

The SAX team remains at your disposal for any special request.

Entrées - Starters

GNOCCHI À LA JULES CÉSAR	20€
<i>Ceasar Gnocchis</i>	
GASPACHO DE TOMATES ET BASILIC	18€
<i>Tomato and Basil Gazpacho</i>	
BURRATA AUX TOMATES ANCIENNES, PESTO À LA VERVEINE	22€
<i>Heirloom Tomato Burrata , Lemon Verbena Pesto</i>	
THON ROUGE ET AVOCAT	26€
<i>Red Tuna and Avocado</i>	
CARPACCIO DE SÉRIOLE AUX AGRUMES	24€
<i>Amberjack Carpaccio with Citrus</i>	
OEUF POCHÉ, GIROLLES ET ESTRAGON	22€
<i>Poached Egg, Wild Chanterelles and Tarragon</i>	

Plats - Main courses

AUBERGINE RÔTIE AU SÉSAME ET NOISETTES TORRÉFIÉES	28€
<i>Roasted Aubergine, Sesame Seeds and Roasted Hazelnuts</i>	
SPAGHETTI PRÉPARÉS COMME VOUS LES AIMEZ	30€
<i>Spaghetti as you like it - On request</i>	
SALADE CÉSAR	30€
<i>Caesar Salad</i>	
COQUILLETES JAMBON, FROMAGE (AVEC OU SANS TRUFFE)	35€
<i>Ham and Cheesy Shells (with or without truffle)</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AUX MORILLES, RIZ PILAF	36€
<i>Chicken Supreme Morels, and Pilaf Rice</i>	
CLUB SANDWICH (AVEC OU SANS BACON)	32€
<i>Club Sandwich (with or without bacon)</i>	
CORDON BLEU DU SAX	38€
<i>SAX Cordon Bleu</i>	

TENDRE FILET DE BŒUF, POMME PURÉE ET JUS RÉDUIT	48€
<i>Tender Beef Fillet, Mashed Potatoes, and Reduced Jus</i>	
WAGYU SAX BURGER (AVEC OU SANS BACON)	34€
<i>Wagyu SAX Burger (with or without bacon)</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF WAGYU 300G (À PARTAGER OU NON ...)	98€
<i>Wagyu Beef Steak 300g (whether to share or not ...)</i>	
BELLE SOLE MEUNIÈRE FRANÇAISE (À PARTAGER OU NON ...)	72€
<i>French Dover Sole Meunière (whether to share or not ...)</i>	
SAUMON À L'UNILATÉRAL, LÉGUMES DE SAISON	32€
<i>Salmon, Seasonal Vegetables</i>	

Nos caviars - Our caviars

LA BELLE CUILLÈRE DE CAVIAR MAISON KAVIARI 8G 24€

À déguster seule ou selon vos envies

A Fine Spoonful of Maison Kaviari Caviar 8g, to be enjoyed on its own or as you wish.

LE CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI 30G 140€

Caviar from Maison Kaviari

Accompagnements - Sides

- 9€ -

**SUCRINE & PARMESAN ; POÊLÉE DE HARICOTS VERTS ET BROCOLIS ;
POMME PURÉE ; LES FRITES DU SAX ; RIZ PILAF ; TOMBÉE D'ÉPINARDS**

*Little Gem Lettuce with Parmesan ; Sautéed Green Beans and Broccolis ; Mashed Potatoes ;
SAX French Fries ; Pilaf Rice ; Wilted Spinach*

Fromage - Cheese

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MAÎTRES AFFINEURS

18€

Selection of Cheeses from our Master Affineurs

Desserts

PAVLOVA À LA CERISE ET TAGÈTE

14€

Cherry and Marigold Pavlova

MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA

14€

Guanaja Chocolate Lava Cake

CHOU GOURMAND, VANILLE DE MADAGASCAR ET CHOCOLAT GUANAJA

16€

Indulgent Choux Pastry With Madagascar Vanilla And Guanaja Chocolate

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ET MANGUE FRAÎCHE

16€

Plate of Red Berries and Fresh Mango

LES SPÉCIALITÉS DE MORI YOSHIDA :

FRAISIER JAPONAIS

16€

Japanese Strawberry Plant

LE FLAN

16€

Custard Tart

Menu enfant / Children's menu

- 29€ -

(Réservé aux moins de 12 ans - For children under 12 only)

Plats : Aiguillette de poulet frit / Filet de Saumon / Coquillettes au fromage

Fried Chicken Strips / Salmon Fillet / Cheesy Macaroni

Desserts : Salade de fruits frais / Boule de glace / Mi-cuit au chocolat

Fresh Fruit Salad / Scoop Of Ice Cream / Chocolate Lava Cake

Petit-déjeuner tardif - Late Breakfast

10h30 - 12h00

VIENNOISERIES

8€

Pastries

TOAST À L'AVOCAT

22€

Avocado Toast

LES OEUF COMME ON LES AIME

18€

Eggs Just the Way You Like

Les boissons chaudes - Hot drinks

CAFÉ - COFFEE

Espresso, décaféiné

7€

Macchiato

8€

Allongé, Americano

9€

Latte / Cappuccino / Flat white / Moka

10€

CHOCOLAT CHAUD

13€

LAITS - TYPES OF MILK

Entier, Amande, Soja, Coco, Avoine

Whole, almond, soy, coconut, Oat milk

Extra shot Espresso

En supplément : 3€

Sirop Vanille / Caramel / Spicy Pumpkin / Agave / Miel

En supplément : 1€

THÉS ET INFUSIONS – TEA & HERBAL TEAS

10€

Vert : Jasmin, Fuji

Noir : Ceylan, Earl Grey, French breakfast, Pleine Lune, Noël

Infusion : Tilleul, Camomille, Menthe poivrée

Déthéiné : Rooibos

Matcha latte

13€

Chai latte

13€



