

CAFÉ  
*Lapérouse*

LIMONADIER DU ROI  
DEPUIS 1766



## À PARTAGER To share

Chiffonnade de jambon fumé aux herbes..... <i>Herb-smoked ham chiffonnade</i>	22€
Tarama Royal, toast Melba..... <i>Royal tarama, Melba toast</i>	17€
Croustillant de gambas au basilic..... <i>Crispy prawns with basil</i>	18€
Rillettes de saumon, citron vert..... <i>Salmon rillettes and lime</i>	23€
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr..... <i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr</i>	65€



### ENTRÉES Starters



Oeuf parfait, velouté de maïs et origan V*..... <i>Perfect egg, corn velouté and oregano</i>	18€
Asperges vertes mimosa, vinaigrette aux noix et piment d'Espelette V*..... <i>Green asparagus mimosa, walnut vinaigrette and Espelette pepper</i>	30€
Mozzarella di bufala, tomates anciennes, huile d'olive vierge et basilic V*..... <i>Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, extra virgin olive oil and basil</i>	26€
Quinoa aux fleurs, avocat, grenade V*..... <i>Quinoa with flowers, avocado and pomegranate</i>	18€
Salade de haricots verts, champignons de Paris, copeaux de parmesan V*..... <i>Green beans, mushrooms, parmesan shavings</i>	19€
Thon cru, marinade mirin-soja, sarrasin torréfié et jalapeños..... <i>Raw tuna with mirin-soy marinade, toasted buckwheat and jalapeños</i>	29€
Tartare de bar mariné, huile d'olive, citron..... <i>Marinated sea bass tartare, olive oil, lemon</i>	26€
Saumon fumé, crème légère aux herbes, brioche dorée..... <i>Smoked salmon, light herb cream and toasted brioche</i>	32€
Pâté en croûte, canard et foie gras..... <i>Duck pâté en croûte with foie gras</i>	20€
6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé..... <i>6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>	23€
Vitello tonnato..... <i>Vitello tonnato</i>	28€
Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes..... <i>Homemade duck foie gras, Sauternes jelly</i>	32€



### LES PLAISIRS Non Coupables



Velouté frais de tomates, concombre, fromage de brebis, basilic V*..... <i>Chilled tomato velouté with cucumber, goat cheese and basil</i> PROTÉINES : 38% • LIPIDES : 37% • GLUCIDES : 25%	151 kcal..... 19€
Gravlax de daurade au citron, piment, coriandre..... <i>Sea bream in lemon, chilli and coriander gravlax</i> PROTÉINES : 49% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 24%	183 kcal..... 24€
Paillard de volaille grillé, coeur de sucrine, sauce Caesar légère..... <i>Grilled chicken paillard, heart of romaine lettuce, light Caesar sauce</i> PROTÉINES : 65% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 8%	274 kcal..... 24€



## PLATS Mains



Ravioli farcis à la ricotta, crème légère au citron V*.....	32€
<i>Ricotta-filled ravioli with a light lemon cream</i>	
Rigatoni à la truffe d'été V*.....	39€
<i>Rigatoni, summer truffle</i>	
Escalope de saumon à l'oseille, riz à l'ancienne.....	38€
<i>Salmon escalope with sorrel sauce, old fashion rice</i>	
Dos de bar « Dugléré », salade mesclun.....	39€
<i>Seabass « Dugléré », mesclun</i>	
Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes.....	32€
<i>Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce, matchstick fries</i>	
Salade niçoise, œufs de caille, fèves, artichauts grillés et vinaigrette aux anchois.....	30€
<i>Niçoise salad with quail eggs, broad beans, grilled artichokes and anchovy vinaigrette</i>	
Château filet, sauce au poivre, pommes allumettes.....	45€
<i>« Château » beef fillet, pepper sauce, matchstick fries</i>	
Contre-filet de bœuf Salers Angus, façon tataki, garniture au choix (450g à partager pour 2).....	79€
<i>Salers Angus striploin beef, tataki-style, with a choice of garnish (450g to share for 2)</i>	
Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes.....	26€
Supplément bacon.....	+6€
<i>Smash Burger, Roots &amp; Cheese, matchstick fries</i>	
<i>Add bacon +6€</i>	
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive vierge.....	29€
<i>Beef carpaccio with parmesan shavings, arugula and extra virgin olive oil</i>	
Tartare de bœuf Lapérouse, « Cru ou Aller-Retour », pommes allumettes.....	27€
<i>Lapérouse beef tartare, also available in « Aller-Retour » style, matchstick fries</i>	
Le Croque-monsieur Lapérouse.....	26€
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun	
<i>Torchon ham, comté, emmental, abundance, mesclun salad</i>	
Magret de canard laqué, riz à l'ancienne.....	39€
<i>Lacquered duck breast, old fashioned rice</i>	
Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre.....	38€
<i>Corn fed chicken with cream and morel mushrooms, mashed potatoes</i>	

## GARNITURES Sides

Haricots verts - Salade mesclun - Légumes du jardin - Pommes allumettes - Purée - Riz à l'ancienne.....	8€
<i>Green Beans - Mesclun salad - Vegetables - Matchstick fries - Mashed potatoes - Old fashioned rice</i>	



## DESSERTS



Assiette de fruits rouges - Red berry platter.....	18€
Fruits givrés du moment - Seasonal frozen fruits.....	18€
« Lapérouse » blanc vanille - « Lapérouse » white vanilla.....	17€
Baba royal au Rhum, crème fouettée - Baba royal au rhum, whipped cream.....	14€
Religieuse au chocolat - Chocolate religieuse.....	12€
« Sénateur » chocolat intense - « Sénateur » intense chocolate.....	14€

## À PARTAGER To share

Crème brûlée vanille « des Augustins » - Crème brûlée « des Augustins » vanilla.....	27€
Sélection de fromages affinés Maison Bordier - Aged cheese selection by Maison Bordier.....	26€