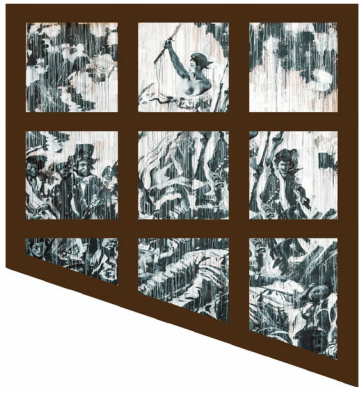
Le SAX

Bar - Restaurant

En hommage et en miroir au monogramme **RF**
ornant la façade de l'hôtel Sax Paris, Lxr Hotels & Resorts,
le talentueux artiste de street art Sto, habille le plafond
du Restaurant SAX 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 SAX
Restaurant 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.

Prix en euros nets, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prices in euros, including taxes and service. Cheques are not accepted. Allergen information is available on request.

À partager - To share

CHARCUTERIE & FROMAGES D'EXCEPTION 30€
Fine Charcuterie & Artisan Cheeses

TEMPURA DE CREVETTES CROUSTILLANTES 24€
Crispy Prawn Tempura

LE CROQUE TRUFFÉ 28€
Truffle Croque Monsieur

PIMENTOS DE PADRÓN RÔTIS, FETA ET NOIX 22€
Roasted Padrón Peppers, Feta & Walnuts

Entrées - Starters

GNOCCHI À LA JULES CÉSAR 22€
Ceasar Gnocchi

VELOUTÉ D'ARTICHAUT, VANILLE TORRÉFIÉE 18€
Artichoke Velouté, Roasted Vanilla

THON ROUGE ET AVOCAT 26€
Bluefin Tuna and Avocado

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, BISQUE SAFRANÉE 30€
Langoustine Ravioli, Saffron Bisque

ŒUFS MEURETTE, SAUCE AU VIN ROUGE 20€
Poached Eggs, Red Wine Sauce

OS À MOELLE, PAIN DE CAMPAGNE DORÉ 24€
Roasted Bone Marrow, Roasted Farmhouse Bread

Nos caviars - Our caviars

LA BELLE CUILLÈRE DE CAVIAR MAISON KAVIARI 8G 26€
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

S|A|X
PARIS

Plats - Main courses

AUBERGINE FAÇON MILANAISE, NOISETTES TORRÉFIÉES 28€
Milanese-Style Aubergine, Hazelnut Crumble

PACCHERI À LA TRUFFE, PARMESAN & STRACCIATELLA 30€
Paccheri with Truffle, Parmesan & Stracciatella

BELLE VOLAILLE AU VIN JAUNE, CHAMPIGNONS & RIZ 36€
Chicken with Vin Jaune, Wild Mushrooms & Rice

PAVÉ DE RUMSTECK, SAUCE AU POIVRE & PURÉE MAISON 46€
Rump Steak, Pepper Sauce & Buttery Mashed Potatoes

PARMENTIER DE CANARD CONFIT À L'ORANGE 34€
Duck Confit Parmentier, Orange Glaze

TARTARE DE BŒUF, FRITES MAISON 30€
Beef Tartare, Homemade Fries

THON MI-CUIT, AGRUMES ET SALADE DE POUSSES HIVERNALES 36€
Seared Tuna, Citrus & Winter Shoots

FILET DE BAR, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE TRUITE & FENOUIL RÔTI 34€
Sea Bass Fillet, Beurre Blanc, Trout Roe & Roasted Fennel

CLUB SANDWICH (AVEC OU SANS BACON) 30€
Club Sandwich (with or without bacon)

BURGER WAGYU (AVEC OU SANS BACON) 36€
Wagyu Burger (with or without bacon)

Accompagnements - Sides

SUCRINE & PARMESAN, LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE, FRITES, RIZ PILAF

Baby Gem & Parmesan, Sautéed Seasonal Vegetables, Buttery Mashed Potatoes, Fries, Pilaf Rice

9€

SAX PARIS

Fromage - Cheese

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MAÎTRES AFFINEURS 18€
Selection of Cheeses from our Master Cheesemakers

Desserts

POIRE CONFITE, YAOURT & GRANOLA MAISON 14€
Poached Pear, Yogurt & Granola

CRÈME BRÛLÉE, FINE CROÛTE CARAMÉLISÉE 14€
Crème Brûlée, Caramelized Crust

TARTE FINE, FRUITS DE SAISON 14€
Seasonal Fruit Tart

CŒUR COULANT CACAO ET GIANDUJA 14€
Chocolate & Gianduja Fondant

LES SPÉCIALITÉS DE MORI YOSHIDA :

DESSERT DU MOMENT 16€
Seasonal Dessert

LE FLAN 16€
Custard Tart

Menu enfant / Children's menu

- 27€ -

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

Plats : **Aiguillette de poulet frit / Filet de saumon / Coquillette 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

SAX PARIS

Petit-déjeuner tardif - Late Breakfast

10h30 - 12h00

VIENNOISERIES 8€
Pastries

TOAST À L'AVOCAT ET CREAM CHEESE 18€
Avocado & Cream Cheese Toast

LES ŒUFS COMME ON LES AIME 18€
Eggs Just the Way You Like

Les boissons chaudes - Hot drinks

CAFÉ - COFFEE

Espresso, décaféiné	6€
Macchiato	8€
Allongé, Americano	9€
Latte / Cappuccino / Moka	10€
Flat White	13€

Extra shot Espresso	En supplément : 3€
Sirop Vanille / Caramel / Pumpkin Spice / Agave / Miel	En supplément : 1€

CHOCOLAT CHAUD (lactose) 13€

THÉS ET INFUSIONS – TEA & HERBAL TEAS 10€
Vert : Jasmin, Fuji
Noir : Ceylan, Earl Grey, French breakfast, Pleine Lune, Noël
Infusion : Camomille, Menthe poivrée, Verveine
Sans théine : Rooibos

Matcha Latte 13€

LAITS - TYPES OF MILK
Entier, Amande, Soja, Coco, Avoine
Whole, Almond, Soy, Coconut, Oat

SAX PARIS