

A detailed illustration in a watercolor style. The background features a large, multi-masted sailing ship with yellow and white sails on a body of water, with misty mountains in the distance. The scene is framed by lush tropical foliage, including large blue-toned banana leaves and various flowers. Several birds are depicted: a swallow-like bird in flight at the top, a hummingbird near orange flowers on the right, and another bird near yellow flowers on the left. A butterfly is also visible in the lower left. The text is centered over the scene.

CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

LUNCH MENU

LES SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

Lunch suggestions



HORS D'ŒUVRE

Starters

Endives, pommes, noix, Roquefort V*	17€
<i>Endives, apples, nuts and Roquefort</i>	
Quinoa aux fleurs, avocat, grenade VG*	18€
<i>Quinoa with flowers, avocado and pomegranate</i>	
Cœur de laitue aux herbes du jardin, truffe Tubes Aestivum rapée	23€
<i>Heart of lettuce with garden herbs and grated Tubes Aestivum truffle</i>	
Le Croque-monsieur Lapérouse	24€
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun <i>Lapérouse Croque-monsieur</i> <i>Torchon ham, comté, emmental, abundance, mesclun salad</i>	
Haricots verts, tomates, olives, basilic, burrata	19€
<i>Green beans, tomatoes, olives, basil, burrata</i>	

PLATS

Mains

Escalope de veau à la viennoise	30€
<i>Veal escalope à la viennoise</i>	
Smash Burger Seattle, Roots & Cheese, pommes allumettes	25€
Supplément bacon + 6€ <i>Smash Burger, Roots & Cheese, matchstick fries</i> <i>Add bacon + 6€</i>	
Dos de saumon confit, condiment concombre, piment, aneth	27€
<i>Confit salmon, cucumber, chilli and dill condiment</i>	

V* plat végétarien. VG* plat végétalien. Prix net TTC. Service inclus.
V* vegetarian dish. VG* vegan dish. Net prices ATL. Service included.



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>	
Chiffonnade de jambon de Parme.....	22€
<i>Parma ham chiffonnade</i>	
Œufs de saumon sauvage, blinis, crème acidulée.....	28€
<i>Wild salmon roe, blinis, tangy cream</i>	
Timbale de caviar Golden Impérial 20gr.....	65€
<i>Timbale of Golden Caviar Impérial caviar 20gr</i>	



HORS D'ŒUVRE

Starters



Pâté en croûte de canard, foie gras.....	19€
<i>Duck pâté en croûte, foie gras</i>	
Velouté d'artichaut au parmesan et truffe Aestivum, huile d'olive V*.....	23€
<i>Cream of artichoke soup with parmesan, Aestivum truffle and olive oil</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>	
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>	
Salade de Homard Caesar.....	52€
<i>Lobster Caesar Salad</i>	



LES PLAISIRS

Non Coupables



Velouté de concombre, citron vert, aneth, fromage blanc.....	99 kcal....17€
<i>Cream of cucumber soup with lime, dill and fromage blanc</i>	
PROTÉINES : 44% • LIPIDES : 34% • GLUCIDES : 22%	
Daurade en gravelax au citron, piment, coriandre.....	183 kcal....24€
<i>Sea bream in lemon, chilli and coriander gravelax</i>	
PROTÉINES : 49% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 24%	
Paillard de volaille grillé, coeur de sucrose, sauce Ceasar allégée.....	274 kcal....24€
<i>Grilled chicken paillard, heart of romaine lettuce, light Caesar sauce</i>	
PROTÉINES : 65% • LIPIDES : 27% • GLUCIDES : 8%	

V* plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus. - V* vegetarian dish. Net prices ATI. Service included.



PLATS

Mains



Tartare de bœuf "Lapérouse", pommes allumettes.....	24€
Version « Aller-Retour ».....	26€
<i>« Lapérouse » beef tartare with matchstick fries, available in « Aller-Retour » style</i>	
Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre.....	38€
<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>	
Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes.....	32€
<i>Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce, matchstick fries</i>	
Dos de bar « Dugléré », salade mesclun.....	39€
<i>Seabass « Dugléré », mesclun</i>	
Pâtes à la tomate, basilic, légèrement épicé V*.....	22€
<i>Pasta with tomato, basil, slightly spicy</i>	
Rigatoni à la truffe V*.....	38€
<i>Black truffle 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>	

FROMAGES

Cheeses

Sélection de fromages affinés Maison Bordier - Cheese Selection refined by Maison Bordier.....	26€
--	-----



DESSERTS



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

À PARTAGER

To share

Crème glacée Lapérouse à la vanille - Lapérouse's vanilla iced cream.....	18€
Crème brûlée vanille « des Augustins » - Crème brûlée « des Augustins » vanilla.....	27€

V* plat végétarien. Prix net TTC. Service inclus. - V* vegetarian dish. Net prices ATI. Service included.