



RESTAURANT

**DU LUNDI AU VENDREDI**

12h à 14h30 | 19h à 22h30

**FORMULES**

Entrée + plat **ou** plat + dessert

**28€**

Entrée + plat + dessert

**36€**

**Entrées Starters**

**10€**

Soupe de Saison

*Seasonal Soup*

Trio de lentilles au chorizo et son œuf poché

*Trio of lentils with chorizo and poached egg*

Nems de légumes , sauce maison

*Nems of vegetables , homemade sauce*

Tataki de saumon , sauce mangue

*Salmon tataki, mango sauce*

Cassiolette de la mer

*Cassiolette of the sea*

**Salades Salads**

**14€**

Duo de Quinoa bowl (patate douce et courges rôties, feta, oignons rouge et pignons de pin)

*Quinoa bowl (roasted sweet potato and squash, red onion feta and pine nuts)*

Salade César (salade, tomates, œuf, poulet grillé et croûtons)

**Sauce césar aux anchois**

*Chicken Caesar salad (salad, tomatoes, grilled chicken, bacon bits, croutons)*

Salade Norvégienne (saumon, crevettes, avocat, sésame noir)

*Smoked salmon salad, shrimps avocado and citrus sauce*

**Plats Main courses**

**20€**

Risotto aux champignons et courges rôties

*Risotto with mushrooms and roasted squash*

Suprême de pintade rôties, sauce aux morilles

*Roasted guinea fowl supreme, morel sauce*

Daurade grillée , sauce citron gingembre

*Grilled sea bream, lemon ginger sauce*

Pièce du boucher du moment, beurre persillé

*Grill butcher's cut steak, parsley butter*

Pavé de saumon grillé, Vinaigrette d'herbes

*Grilled salmon pavé, herb vinaigrette*

Plat du marché

*Market main course*

Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre, pôlée de légumes, haricots verts, riz pilaf ou pommes mitrailles sautées

*Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal sautéed vegetables, green beans , pilaf rice or french fried potatoes*

**Desserts Desserts**

**10€**

Nougat glacé, coulis de fruit rouge

*Iced nougat red fruit coulis*

Tarte Tatin de la maison, crème fraiche

*Homemade Tatin tart, whipped cream*

Profiteroles, glace vanille chocolat chaud de la Maison Cluizel

*Chocolate profiteroles served with vanilla ice-cream*

Moelleux au chocolat, glace vanille (à commander 10 min.)

*Hot chocolate cake with vanilla ice cream*

Café ou thé gourmand

*Gourmet coffee or tea*

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron

*Ice-cream or sorbet : vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon*

**MERCI À NOS PARTENAIRES :**

Le Coq Saint Honoré pour ses volailles / La Maison Michel Cluizel pour son chocolat / La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain La Maison Laurance pour ses bons légumes.

Notre cuisine est fait maison, cela demande du temps, merci de votre patience.



Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

*Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*

Restaurant Le Saint Ô | Hôtel Royal Saint Honoré | 221 rue Saint-Honoré, 75001 Paris | Réservation : +33 (0)1 42 60 71 53 | [lesainto@royal-st-honore.com](mailto:lesainto@royal-st-honore.com)



RESTAURANT

**TOUS LES JOURS**  
**DE 12H À 23H**  
**EVERY DAY**  
**FROM 12AM TO 11PM**

**Menu du marché**  
**24€**  
**DE 12H À 14H30**

Menu valable du lundi au Vendredi  
*This menu is available from Monday to Friday*

Le Plat du marché ou une Salade de la carte  
*Main course of the day or a la carte salad*  
+

et une boisson sans alcool  
Ou ½ Eau minérale ou soft, hors jus frais  
ou un verre de vin du mois rouge, blanc ou rosé  
ou une bière Heineken  
*Market main course or a Salad, a dessert,  
and a soft drink  
Mineral water or soft drinks, excluding  
squeezed juice)  
or a glass of wine or a beer 25 cl*

+

Café Gourmand  
*A 'Café Gourmand'  
(mix of mini-pastry served with your coffee)*

## Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts 19 €  
*Smoked salmon served with toasts*

Assiette de charcuterie et fromage 14 €  
*Assortments of cold meats and cheese selection*

Soupe à l'oignon gratinée 9 €  
*onion soup*

## Nos plats...

Club Saumon, pommes Crispers (saumon fumé, Cheese crème, concombre, salade, tomate) 15 €  
*Salmon club (Smoked salmon, Cheese cream, salad, cucumber, tomatoes)*

Club poulet, pommes Crispers (poulet grillé, tomate, bacon, salade, œuf, mayonnaise) 15 €  
*Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)*

Pâtes sauces Napolitaine 15 €  
*Pasta with Napolitaine sauce*

Cheeseburger, pommes Crispers, salade verte 20 €  
*Cheeseburger, roastie potatoes and green salad*

Plat du marché 20 €  
*Market main course*

## Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 5 €  
*Light cottage cheese with red fruit coulis*

Mousse au chocolat Cluizel 10 €  
*Chocolate mouss*

Salade de fruits 5 €  
*Fruit salad*

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron 3€ la boule  
*Ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon*

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health  
Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel  
*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*

Restaurant Le Saint Ô | Hôtel Royal Saint Honoré | 221 rue Saint-Honoré, 75001 Paris | Réservation : +33 (0)1 42 60 71 53 | [lesainto@royal-st-honore.com](mailto:lesainto@royal-st-honore.com)