

Sur le pouce

<b>Caviar impérial Baeri 30gr</b> <i>Blinis et toast de pain brioché, câpre, jaune et blanc d'œuf, crème de raifort</i>	130€
<b>En-K de Caviar osciètre Kaviari 15g</b> <i>Servi avec une coupe de champagne brut ou rosé</i>	53€
<b>Terrine de foie gras du Périgord</b> <i>Parfum de pain d'épices, confiture de rhubarbe et réglisse, toast de pain de campagne et céréales</i>	26€
<b>Assiette de saumon fumé français</b> <i>Saumon fumé Français sur toast de pain brioché et son mesclun de salade</i>	26€
<b>Jambon Serrano Mesclun et Parmesan, pain de campagne grillé</b>	19€
<b>Epoule Ibérique Bellota mesclun et Parmesan, pain de campagne grillé</b>	35€
<b>Assiette de 4 tapas</b>	12€

Les Salades

<b>Salade Vendôme</b> <i>Mesclun, tomates, concombre, pois gourmands, poitrine de volaille fumée et parmesan</i>	20€
<b>Salade St Honoré</b> <i>Mesclun, tomates, concombre, pois gourmands, saumon fumé français, crème de raifort et hareng fumé</i>	24€
<b>Salade Mixte</b> <i>Mesclun, tomates, concombre, pois gourmands</i>	12€
<b>Tomates Mozzarella au pistou</b> <i>Belles tranches de tomates et mozzarella au Pistou, olives Kalamata</i>	19€

Les Soupes et Potages

<b>La soupe Vendôme (courgette, poireaux, fenouil)</b> <i>Crème montée aux épices douces, croustillant de pain</i>	14€
<b>La soupe à l'oignon doux</b> <i>Bouillon de poule, pain de campagne, emmental</i>	18€
<b>Potage Du Barry (choux fleur, pomme de terre)</b> <i>Crème montée aux épices douces, croustillant de pain</i>	14€
<b>Potage Parisien (poireaux pomme de terre)</b> <i>Crème montée aux épices douces, croustillant de pain</i>	14€

Les Sandwichs et Hamburgers

<b>Club Sandwich</b> <i>Frites, salade de Mesclun, poulet fumé, bacon, romaine, œufs, mayonnaise, tomates fraîches</i>	26€
<b>Club Sandwich saumon fumé</b> <i>Frites, salade de Mesclun, crème de raifort, romaine, concombre, tomates</i>	28€
<b>Club Végétarien</b> <i>Frites, salade de Mesclun, émincée de tofu, sauce soja, tomates, concombre, pois gourmands, fenouil, romaine, mayonnaise</i>	24€
<b>Hamburger ou Cheeseburger</b> <i>Frites, salade de Mesclun, pièce de bœuf Charolaise bachée, bacon, moutarde aux épices, Romaine, tomates, oignons caramélisés, « Cheddar »</i>	28€
<b>Pommes Vendôme</b>	10€

Poisson et Viande

<b>Pavé de lotte à l'américaine petits Paris et pommes cocotte</b>	30€
<b>Poitrine de volaille fermière sauce crème au parfum d'Arbois oignons grelots et pommes cocotte</b>	28€

Les Pâtes et Raviolis

<b>Spaghettis Bolognaise et parmesan</b>	20€
<b>Tagliatelles Carbonara et parmesan</b>	20€
<b>Pennes sauce Napolitaine ou pistou et parmesan</b>	20€
<b>Les raviolis à la truffe d'été Crème au parmesan et truffe</b>	25€

Les Fromages

<i>Assiette de fromages affinés, mesclun et balsamique</i>	13€
<i>Assiette de Chèvre du Père Fabre</i>	13€
<i>Saint Nectaire fermier</i>	13€

Les Desserts

<i>Tarte Bourdaloue pomme, poire, pistache de Sicile, sorbet pistache</i>	13€
<i>Mi-Cuit au chocolat noir « Baïno », croustillant au gruë de cacao, crème glacé au chocolat</i>	13€
<i>Galette des Rois chocolat, sorbet chocolat</i>	13€

Le « Coffee Time »

*Toutes nos pâtisseries sont faites avec les chocolats Les Pures plantations® selon Olivier de Loisy®*

*Les chocolats que nous utilisons dans nos pâtisseries :*

**Carupano 62%**

*Découvrez un goût chaud, typé, aux arômes fleuris et épicés avec une longueur en bouche exceptionnelle et dense. Ce chocolat vient du Venezuela dans la région de Barovento.*

**Tannea 62%**

*La palette aromatique, de type agrumes, se combine au goût du miel et s'avère originale avec un fond de bouche légèrement citronné. Ce chocolat vient de Madagascar dans la région de Sambirano.*

**Baïano 70%**

*Puissantes notes boisées, de tonalité racines et réglisse avec des accents épicés de gingembre. Ce chocolat vient du Brésil dans l'état de Bahia.*

**Divo lait 40%**

*Chocolat gourmand par excellence. Equilibré en cacao et lait, peu sucré, notes en fond de bouche de viennoiseries. Ce chocolat vient de Côte d'Ivoire dans la région de Divo.*

**Concerto 31,5%**

*Chocolat donnant une sensation de sucre très légère avec un bel équilibre entre la vanille et le lait.*

<i>La pièce</i>	5€
<i>L'assiette de 3 pâtisseries</i>	15€
<i>L'assiette de 3 pâtisseries et le café coutume</i>	23€