

DÉJEUNER

LUNCH



L'ORANGERIE



DÉJEUNER

LUNCH

6 Huîtres du Bassin d'Arcachon n°3 20€
pain de seigle, beurre demi-sel
6 Arcachon Bay oysters n°3, rye bread, salted butter

Caviar de la maison Prunier 30 g 120€
'Sélection Paris', blinis, condiments
Caviar Maison Prunier 30g
'Paris selection', served with condiments, blinis

Velouté de saison 12€
Seasonal velouté

La Salade César classique 25€
poulet jaune, Parmesan
Traditional chicken Caesar salad, Parmesan cheese

Burger au cheddar et bacon, pommes frites 23€
Beef burger with cheddar & bacon, French fries

Club sandwich, poulet, bacon, pommes frites 21€
Chicken & Bacon club sandwich, French fries

Club sandwich 17€
à la truite fumée des Landes du moulin de Caouley, salade de sucrine
Caouley mill smoked trout club sandwich, sucrine lettuce

Croque-Monsieur 18€
salade de sucrine, vinaigrette citron
Croque-Monsieur, sucrine lettuce, lemon vinaigrette

Assiette de fromages 16€
(Ossau-Iraty, Comté, Saint-Marcellin), confiture de cerises
Cheese platter
(Ossau-Iraty, Comté, Saint-Marcellin), cherry marmalade

Plat du jour (disponible de 12h00 à 14h30 du lundi au vendredi) .. 20€
Daily special (available from 12.00 pm to 2.30 pm, from Monday to Friday)

Assiette de mignardises 7€
Assortment of small pastries





L'ORANGERIE

LA CAVE À CHAMPAGNE

Sélection
à la Coupe
12 cl

Laurent-Perrier – Brut La Cuvée.....	22 €
Delamotte – Blanc de Blancs.....	23 €
Laurent-Perrier – Rosé.....	25 €
Crémant de Bordeaux.....	17 €

LA CAVE À VIN

VINS BLANCS

Le verre 15 cl La bouteille 75 cl

“Les Centenaires” 2017.....	9 €	45 €
<i>Costières de Nimes</i>		
Domaine Cherrier 2018.....	10 €	50 €
<i>Sancerre</i>		
La Demoiselle de Sigalas 2016.....	10 €	50 €
<i>Bordeaux</i>		
La Croix de Carbonnieux 2016.....	12 €	60 €
<i>Pessac Léognan</i>		
Château Haut-Bergeron 2011.. (10 cl)	13 €	90 €
<i>Sauternes</i>		

VINS ROSÉS

Château Grand Boise 2018.....	12 €	60 €
<i>Côtes de Provence</i>		
Whispering Angel 2018.....	14 €	75 €
<i>Côtes de Provence</i>		

VINS ROUGES

D de Dauzac 2016.....	10 €	50 €
<i>Bordeaux</i>		
Château La Comédie 2015.....	10 €	50 €
<i>Côtes de Castillon</i>		
Domaine de la Solitude 2014.....	14 €	75 €
<i>Pessac Léognan</i>		
L'Aspirant de Beychevelle 2016.....	16 €	95 €
<i>Saint-Julien</i>		
Château Trianon 2015.....	18 €	125 €
<i>Saint-Émilion Grand Cru</i>		





Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1^{er} Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.