

PARIS 2024
French Art de Vivre
Sparkling food & drinks

Iconic bistro by Maison Lucas Carton & Maison Pommery

23/07 - 11/08
Service continu 11.00 am to 10.00 pm
· Du mardi au samedi · Tuesday to Saturday

MENU FRENCH TOUCH · 45 EUROS

les Poireaux vinaigrette façon mimosa

Leeks and vinaigrette, deviled-eggs
Champagne Pommery Pairing +20€

ou/or

la Soupe de tomates, sorbet basilic

Our version of tomato gaspacho, basil sorbet (VG)

le Saumon à l'oseille

Our traditional saumon à l'oseille, served rare

ou/or

la Volaille sauce diable

Our local poultry with «sauce diable»
and mashed potatoes

mon Petit chou

Profiterole with chocolate
Champagne Pommery Pairing +20€

ou/or

l'île flottante de saison

Seasonnal île flottante

NOTRE SÉLECTION DE CAVIARS À LA DÉGUSTATION

SERVIS SUR GLACE, AVEC BLINIS ET CRÈME CRUE FUMÉE, BOÎTE DE 30G

Sturia, Primeur Baeri ·70€

Sturia, Beluga français ·90€

Kaviari, Oscière Prestige ·95€

Kaviari, Krystal ·120€

Petrossian, Schrenki-Dauricus ·120€

N25, Schrenkii-Dauricus ·100€

N25, Schrenkii ·120€ - 170€

N25, Kaluga ·120€-180€

N25, Oscière ·110-150€

LE GOÛTER PARISIEN · 25 EUROS

SERVI DE 15H00 À 18H00 - FROM 3.00PM TO 6.00PM

1 boisson (fraiche ou chaude) + 1 dessert + 1 gâteau de voyage
1 drink + 1 pastry + 1 Madeleine