



Le Meurice
Paris

Le Déjeuner
au
Bar 228

LES HORS-D'OEUVRES

HORS-D'OEUVRES

Frisée aux lardons et à l'œuf poché <i>Poached egg, curly endive with lardons</i>	23 €
Terrine de foie gras de canard, chutney de coing <i>Duck foie gras terrine, quince chutney</i>	38 €
Céviche de daurade royale aux petits condiments <i>Sea bream ceviche and its condiments</i>	32 €
Jambon Ibérico de Bellota, pain et tomate au basilic <i>Iberico de Bellota ham, tomato and basil on a baguette</i>	56 €
Dos de saumon Balik, crème à l'aneth et blinis <i>Smoked Balik salmon, dill cream and blinis</i>	80 €
Caviar osciètre Royal et ses condiments (50 gr) <i>Royal oscietra caviar and its condiments</i>	580 €

LES ENTREES

STARTERS

Velouté de potimarron au lard croustillant <i>Pumpkin « velouté » and crisp bacon</i>	22 €
Ravioles de langoustines, beurre monté au thym <i>Langoustine in « ravioli » pasta with thyme butter</i>	37 €
Quiche lorraine, salade de jeunes pousses <i>« Quiche lorraine » and early salad shoots</i>	20 €
Papillote de légumes de saison <i>Seasonal vegetables « en papillote »</i>	26 €

LES POISSONS

FISHES

Linguine aux coquillages <i>Linguine with shellfish</i>	36 €
Rouget à la plancha, tagliatelles de légumes et bouillon thaï <i>Red mullet « à la plancha », vegetable tagliatelles</i>	45 €
Homard du Maine et ses coquillettes truffées <i>Maine's lobster and truffled pasta shells</i>	97 €
Noix de coquilles Saint-Jacques dorées à la duxelles de cèpes <i>Sea scallops, chopped mushrooms sautéed in butter</i>	52 €
Goujonnettes de sole et coquillages, petits légumes vapeur <i>Slices of sole fillet, shellfish and steamed vegetables</i>	67 €

LES VIANDES

MEATS

Curry d'agneau comme à Madras <i>Stewed lamb in a curry sauce Madras style</i>	30 €
Fricassée de volaille fermière aux champignons <i>Free range chicken fricassee with mushrooms</i>	42 €
Jambon et sa purée moelleuse <i>Ham and mashed potatoes</i>	26 €
Foie de veau poêlé <i>Pan-fried calf's liver</i>	38 €
Hamburger* et frites maison <i>Hamburger and homemade French fries</i>	38 €
Entrecôte Black Angus** à la plancha, beurre maître d'hôtel <i>Entrecôte Black Angus** à la plancha, lemon parsley butter</i>	58 €

LES ENTREMETS

DESSERTS

Saint Honoré <i>Saint Honoré</i>	14 €
Baba au vieux rhum <i>Old rum baba</i>	14 €
Ile flottante à la vanille bourbon <i>Floating island with bourbon vanilla</i>	14 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	14 €
Religieuse au chocolat tonka <i>Tonka chocolate "religieuse" pastry</i>	14 €
Tarte crémeuse au chocolat caramel <i>Chocolate caramel creamy tart</i>	14 €
Tarte tropézienne <i>Tropezian tart</i>	14 €
Gâteau succès au pralin noisette <i>Pralin hazelnut cake</i>	14 €
Tarte aux poires rôties, chiboust à la cannelle <i>Roasted pear tart and cinnamon chiboust cream</i>	14 €

Origine de nos viandes
* Origine France
** Origine Etats-Unis

Origin of our meat
* From France
** From the U.S.A