

LES TARTINES

Tourte de Seigle Grillée, Avocat
& Saumon Fumé

Croissant au Fromage & Jambon
Braisé

Croissant à la Florentine

LES ŒUFS

Œufs cuits selon votre convenance :
Brouillés, en Omelette, au Plat,
à la Coque ou Pochés.

*Garniture au choix : Fines Herbes,
Champignons, Bacon, Fromage*

Œufs Bénédicte
au Saumon Fumé

Œufs Brouillés à la Truffe Noire

LES ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

Graines de Quinoa & Noisettes
aux Aromates, Riquette

& Herbes Fraîches

Burrata, Tomates Cerises & Basilic

Salade de Haricots Verts,

Foie Gras Confit & Sarrasin

Salade César au Poulet

Soupe de Carotte au Cumin,

Choux Fromagers

BRUNCH: 75€

Nos plats de la carte à discrétion,
Eaux & Softs inclus
Une coupe de champagne offerte,
sélectionné par notre Sommelier

LES SMOOTHIES

DETOX

Concombre, Citron,
Menthe & Miel

EXOTIQUE

Orange, Mangue
& Banane

LES DWICHS

Mortadelle & Tomate Confitée

Mozzarella & Basilic Vert

Croque-Monsieur à la Truffe

LES PLATS CHAUDS

Retour de Pêche, Cocotte de Légumes

Blanquette de Veau, Tendres Carottes

& Champignon, Riz Pilaf

Volaille Rôtie, Purée "Robuchon"

Burger Robuchon, Pommes Allumettes

Pâtes à la Façon du Moulinier

LES BOISSONS

Coupe de Champagne **16€**

Bouteille de Champagne **89€**,

sélectionné par notre Sommelier

Vin à la Carte

LA VITRINE DU FROMAGER XAVIER

Sélection de Fromages
& Condiments

LA VITRINE DE LA MER

Saumon Fumé, Concombres
à la Crème

Gravlax de Saumon,
Sauce Moutarde à l'Aneth

LA VITRINE DU BOUCHER

Découpe de Charcuterie
accompagnée de
Légumes Aigre-Doux

LA VITRINE SUCRÉE

Chia Bowl au Lait de Coco,

Fruits Frais & Granola

Porridge au Flocon d'Avoine,

Baie Rouge

Fruits Coupés

Cake Marbré

Sélection de Tartes, Gâteaux
ou Entremets

TOASTS

Grilled Rye Bread with Avocado
& Smoked Salmon

Ham & Cheese Hot Croissant

Florentine Croissant

EGGS

Eggs cooked to your preference:
Scrambled, Omelette, Fried,
Hard-Boiled or Poached

Prepared with your Choice of:
*Fresh Herbs, Mushrooms, Bacon,
Cheese*

Classic Eggs Benedict
with Smoked Salmon

Scrambled Eggs
with Black Truffle

STARTERS

Quinoa & Hazelnuts with Aromatic
Herbs, Rocket & Fresh Herbs

Burrata with Cherry Tomatoes
& Fresh Basil Leaves

Green Bean Salad & Poached Egg

Foie Gras Toasted Buckwheat

Chicken Caesar Salad

Silky Carrot & Cumin Soup

Served with Cheese Gougères

BRUNCH: €75

Unlimited soft beverages and dishes from
the menu with a complimentary glass of
champagne, selected
by our Sommelier

SMOOTHIES

DETOX

Cucumber, Lemon,
Mint & Honey

EXOTIC

Orange, Mango
& Banana

SANDWICHES

Mortadella & Sun-Dried Tomatoes

Mozzarella with Fresh Basil

Truffle Croque-Monsieur

MAINS

Catch of the Day with a Medley of Vegetables

Veal Blanquette, Baby Carrots
& Mushrooms, Fragrant Rice

Sunday Roast Chicken
& Mashed Potato Robuchon

Robuchon Burger with French Fries
Pasta of the Day

DRINKS

Glass of Champagne - **€16**

Bottle of Champagne - **€89**

Wines à la Carte

Chosen by our Sommelier

CHEESE SELECTION FROM XAVIER

Cheese Selection
& Condiments

SEAFOOD COUNTER

Smoked Salmon
with Creamy Cucumber
Salmon Cravlox with
Dill Mustard Sauce

COLD CUT COUNTER

Our Special Selection of Cold
Meat cuts, served with Pickled
Vegetables

DESSERT COUNTER

Chia Bowl Served with Fresh Fruit
& Homemade Granola
Oatmeal Porridge with Red Berries
Fruit Salad
Marble Cake
Selection of Tarts & Cakes

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included.

All our beef comes from New Zealand, Australia and the EU.