

Sommelier Selection

€125

BRUNCH

€95

Champagne Collection

€145

EGGS

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

Choice of accompaniments:
Fine Herbs, Mushrooms, Bacon, Cheese

Classic Eggs Benedict
with Smoked Salmon

Scrambled Eggs
with Black Truffle

Potato Tortilla

STARTERS

Aubergine Salad, Coriander
& Kalamata Olives

Caprese Salad

Zucchini & Chickpea Salad
with Mild Spices

A Selection from Our Salad
Counter

CHEESE SELECTION FROM XAVIER

Cheese Selection
& Condiments

TOASTS

Grilled Rye Bread with Avocado
& Smoked Salmon

Ham & Cheese Hot Croissant

Florentine Croissant

Cheese Vol au Vent

MAINS

Catch of the Day with a Medley of
Vegetables

Selected Beef Cut with Pepper Sauce

Sunday Roast Chicken & Fries

Robuchon Burger with French Fries

Pasta of the Day

COLD CUT COUNTER

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

SEAFOOD COUNTER

Oysters from Etang de Thau
served with Rye Bread

Smoked Salmon with Creamy
Cucumber

Salmon Gravlox with
Dill Mustard Sauce

Sea Bass Carpaccio with Citrus
30 gr of Oscietre Caviar & Blinis
(extra charge 60€)

DESSERT COUNTER

Waffle Served
with Fresh Red Berries

Fruit Salad

Marble Cake

Chocolate Mousse

Selection of Tarts & Cakes

Chia Bowl Served with Fresh Fruit
& Home-Made Granola

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.

Sommelier Selection 125€

BRUNCH 95€

Champagne Collection 145€

LES ŒUFS

Œufs cuits à 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

Œuf Brouillés à la Truffe Noire

Tortilla de Pommes de Terre

LES ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

Salade d'Aubergines, Coriandre
& Olives Kalamata

Salade Caprese

Salade de Courgette
& Pois Chiche aux Épices Douces

Sélection de Salades du Comptoir

LA VITRINE DU FROMAGER XAVIER

Sélection de Fromages
& Condiments

LES TARTINES

Tourte de Seigle Grillée, Avocat
& Saumon Fumé

Croissant au Fromage & Jambon
Braisé

Croissant à la Florentine

LES PLATS CHAUDS

Retour de Pêche, Cocotte de Légumes

Pièce de Bœuf aux Poivres, Primeurs aux
Herbes

Poulet-Frite du Dimanche

Purée Robuchon

Burger Robuchon, Pommes Allumettes

Pâtes à la Façon du Moulinier

LA VITRINE DU BOUCHER

Découpe de Charcuterie
accompagnée de Légumes
Aigre-Doux

LA VITRINE DE LA MER

Huîtres de l'Etang de Thau
sur Glace, Pain de Seigle

Saumon Fumé, Concombres
à la Crème

Gravlax de Saumon, Sauce
Moutarde à l'Aneth

Carpaccio de Bar aux Agrumes

Caviar Ocsiètre 30 gr & Blinis
(supplément 60€)

LA VITRINE SUCRÉE

Gaufre au Sucre & Fruits Rouges

Fruits Coupés

Cake Marbré

Mousse au Chocolat

Sélection de Tartes, Gâteaux
ou Entremets

Chia Bowl au Lait de Coco,
Fruits Frais & Granola