

LES ENTRÉES

- Tartare de tomates - 15
- Tartare de daurade au yuzu - 22
- Coeur de laitue, ventrèche de thon aux herbes - 23
- Mozzarella di bufala, tomates anciennes V* - 23
- Les 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé - 23
- Pâté en croûte, canard et foie gras - 24
- Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes - 29
- Carpaccio d'artichauts à la truffe V* - 30

LES SALADES & TOASTS

- Salade César, poulet grillé, copeaux de parmesan - 23
- Avocat, feta et herbes fraîches sur pain de campagne grillé V* - 17
- Saumon fumé Maison Prunier sur pain de campagne grillé, crème aux herbes - 24

LES PLATS

- Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes - 25
- Filet de bar, sauce vierge, salade mesclun - 34
- Tartare de boeuf Lapérouse, pommes allumettes - 24
« Cru ou Aller-Retour »
- Le Croque-monsieur Lapérouse - 24
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun
- Croque Royal à la truffe V* - 29
Comté, crème truffe, salade mesclun
- La Bavette, sauce au poivre, pommes allumettes - 32
- Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre - 34
- Burger Lapérouse - 25
Boeuf charolais, comté, oignons confits, pommes allumettes
- Pâtes à la tomate, basilic, légèrement épicé V* - 22
- Rigatoni à la truffe V* - 37

LES PLAISIRS NON COUPABLES

- Velouté de petits pois glacé, crème allégée - 160kcal V* - 17
Protéines 20% • Lipides 30% • Glucides 50%
- Paillard de volaille grillé, coeur de sucrine, sauce Caesar légère - 274 kcal - 24
Protéines 65% • Lipides 27% • Glucides 8%
- Gravlax de daurade au citron, piment, coriandre - 183 kcal - 24
Protéines 49% • Lipides 27% • Glucides 24%



À PARTAGER

- Tarama Royal, toast Melba - 17
- Ceufs de saumon sauvage, blinis, crème acidulée - 28
- Saumon Maison Prunier & blinis, crème aux herbes - 34
- Pata Negra Iberico de Bellota Maison Da Rosa - 35
- Timbale de caviar Oscietre Maison Prunier 30 g - 120
- Timbale de caviar Oscietre Maison Prunier 125 g - 450

LE PETIT LAPÉROUSE

moins de 12 ans

une boisson + un plat + un dessert - 18

Boisson : grenadine, menthe, pêche ou jus de fruits

Plat : croque-monsieur Lapérouse • fish & chips
poulet croustillant & pommes allumettes • rigatoni à la tomate

Douceur : glace - vanille, chocolat ou fraise

LES GARNITURES - 8

Riz à l'ancienne • Pommes allumettes • Purée de pommes de terre
Salade mesclun • Légumes retour des jardins (9)

LES FROMAGES

Brie de Meaux truffé - 17

Comté 24 mois - 11

Sainte-Maure-de-Touraine - 12

Nos fromages sont servis avec une salade mesclun et un chutney de figues

LES DESSERTS & PÂTISSERIES

Le « Sénateur », chocolat intense - 17

Le « Lapérouse », blanc vanille - 17

Baba royal au Rhum, crème fouettée - 16

Assiette de fruits rouges, chantilly - 15

Crème brûlée vanille « des Augustins », à partager - 25

LES GLACES

Sundae caramel • glace vanille, caramel au beurre salé,
cacahuètes caramélisées - 11

Sorbets & Glaces - 12

Crème glacée Lapérouse à la vanille - 13

Fruits givrés du moment • Fruttini - 18

LES GAUFRES

Gaufre de Bruxelles, sucre ou pâte à tartiner - 9

Gaufre caramel beurre salé, glace vanille - 11

Gaufre fruits rouges, chantilly vanillée - 13

La Gaufre « Lapérouse », marron-vanille, glace - 12

Gaufre salée, avocat écrasé & oeufs de saumon - 19

