LES ENTRÉES

Tartare de tomates - 15

Soupe à l'oignon gratinée - 16

Gaufre salée, avocat écrasé & œufs de saumon - 21

Tartare de daurade au yuzu - 22

Mozzarella di bufala, tomates anciennes *V** - 23

Les 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé - 24

Pâté en croûte, canard et foie gras - 24

Foie gras de canard fait maison, gelée de Sauternes - 29

LES SALADES & TOASTS

Avocat, feta et herbes fraîches sur pain de campagne grillé *V** - 17

Saumon fumé Maison Prunier sur pain de campagne grillé, crème aux herbes - 25

Salade César, poulet grillé, copeaux de parmesan - 26

LES PLATS

Ratatouille de légumes confits *VG** - 21

Pâtes à la tomate, basilic, légèrement épicées *V** - 22

Le Croque-monsieur Lapérouse - 24
Jambon au torchon, comté, emmental, abondance, salade mesclun

Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes - 25

Tartare de bœuf Lapérouse, pommes allumettes - 25
« Cru ou Aller-Retour »

Burger Lapérouse - 26
Bœuf charolais, comté, oignons confits, pommes allumettes

Filet O Fish - 27 / Filet O caviar - 90
Lieu noir croustillant, cheddar, sauce tartare, pommes allumettes

Croque Royal à la truffe *V** - 29
Comté, crème truffe, salade mesclun

La Bavette, sauce au poivre, pommes allumettes - 33

Filet de bar, sauce vierge, salade mesclun - 35

Suprême de volaille, crème aux morilles, purée de pommes de terre - 35

Rigatoni à la truffe *V** - 41

Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes allumettes - 45

LES PLAISIRS NON COUPABLES

Cappuccino de châtaignes, mousse de cèpes - 550 kcal - 14
Protéines 3% • Lipides 84% • Glucides 13%

Paillard de volaille grillé, cœur de sucrine, sauce Caesar légère - 274 kcal - 28
Protéines 65% • Lipides 27% • Glucides 8%

Prix nets en euros, taxes et service compris · Liste des allergènes sur demande ·
V* végétarien · VG* végan

À PARTAGER

Tarama Royal, toast Melba - 17

Saumon Maison Prunier & blinis, crème aux herbes - 35

Pata Negra Iberico de Bellota Maison Da Rosa - 37

Timbale de caviar Osciètre Maison Prunier 30 g - 120

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 •
nuggets de 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

Comté 24 mois - 12

Sainte-Maure-de-Touraine - 13

Brie de Meaux truffé - 23

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

LES DESSERTS & PÂTISSERIES

Baba royal au Rhum, crème fouettée - 16

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat - 16

Le « Sénateur », chocolat intense - 17

Le « Lapérouse », blanc vanille - 17

Assiette de fruits rouges, chantilly - 19

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

LES GLACES

Sorbets & Glaces - 12

Crème glacée Lapérouse à la vanille - 12

Sundae caramel - 13

Glace vanille, caramel au beurre salé,
cacahuètes caramélisées

Fruits givrés du moment • Fruttini - 18

LES GAUFRES

Gaufre de Liège, sucre ou pâte à tartiner - 11

Gaufre caramel beurre salé, glace vanille - 12

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

Gaufre fruits rouges, chantilly vanillée - 14

Prix nets en euros, taxes et service compris · Liste des allergènes sur demande ·
V* végétarien · VG* végan