

CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766



PETIT-DÉJEUNER

All day

Croissant.....	3€
Pain au chocolat.....	4€
Pain sans gluten, confitures artisanales au choix.....	9€
Granola maison, mangue, miel de pays & graines de chia.....	13€
Assiette de fruits frais coupés minute.....	14€
Avocat toast au gomasio, citron et huile de sésame.....	15€
Açaï Bowl.....	16€
Œuf brouillés et saumon fumé.....	16€



NOS ŒUFS-COQUE

Nos poules élevées en plein air

Cuits 8mn à 82°

Accompagnés de mouillettes au choix

Le classique - Ciboulette & beurre salé.....	9€
Frites de polenta au parmesan.....	11€
Saumon fumé.....	14€
Truffe.....	15€



LES CROQUES-LAPÉROUSE

Accompagnés de jeunes pousses aux herbes

Le Croque-Monsieur • 18€

Jambon au torchon, comté AOC 12 mois

Le Croque-Winston • 26€

Pastrami fumé, old cheddar, cornichons, coleslaw

Le Croque-Royal • 27€

Truffe de pays, crème double de Gruyère



LES ENTRÉES

Tartare de saumon, coriandre et huile vierge.....	18€
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et roquette.....	24€
Ceviche de thon & lait de coco.....	26€
Carpaccio de loup de mer, herbes fraîches et huile de pistache.....	28€

LES SALADES

Salade de melon, pastèque, concombre,
fêta, menthe fraîche 19€

Salade de légumes crus et cuits parfumés aux olives
de Kalamata, écorces de citron et basilic 22€

Haricots verts, herbes fraîches, ricotta, sel fumé 24€

Salade d'avocat, mesclun, quinoa, tomates séchées,
jus de citron 23€

Tomates anciennes, mozzarella di Bufala 23€

Salade de pousses d'épinard, truffe,
copeaux de parmesan 26€



LES PETITES ASSIETTES
À PARTAGER

Sur le pouce. Autour d'un verre. Toute la journée.

Tarama à la truffe, gressin de pays.....	18€
Sardinettes à l'huile d'olive.....	16€
Camembert à la truffe, tartine de pain levain grillée.....	19€
Mini-burgers végétariens beyond meat, par 3.....	24€
Assiette de jambon ibérique.....	26€
Terrine de foie gras de canard, chutney et toasts.....	26€
Ventrèche de thon confit aux épices.....	35€



LES PLATS



Linguine au citron.....	19€
Tartare de bœuf, frites de patates douces.....	24€
Smash-burger Seattle - Roots & Cheese, pommes allumettes.....	23€
Omelette à la truffe.....	23€
Penne au saumon, crème à l'aneth	27€
Suprême de poulet fermier, sauce au vin, purée truffée.....	25€
Saumon à l'unilatéral, haricots verts.....	28€
Entrecôte Charolaise.....	32€
Lobster-Roll Nouvelle Angleterre 100% Homard, sauce mangue et fruit de la passion.....	35€
Filet de loup snacké, sauce vierge.....	33€
Demi-Homard rôti aux herbes de Provence.....	52€