



NOS ENTRÉES

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS	12
MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES BIO	8
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON (France)	8
SOUPE A L'OIGNON	8
CARPACCIO DE BOEUF, copeaux de parmesan, mesclun, pesto (U.E)	12

NOS PLATS

BLANQUETTE DE VEAU, riz pilaf (U.E)	27
SAUMON LABEL ROUGE, au beurre blanc, légumes bio de saison	24
AILE DE RAIE à la grenobloise, mousseline de pommes de terre	24
TARTARE DE BŒUF, pommes allumettes et salade (France)	19
JACK BURGER, bœuf, pommes allumettes, sauce barbecue (France)	22
SAUCISSE DE L'AVEYRON, mousseline de pommes de terre	22
FISH & CHIPS, sauce tartare	24

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	10
LA PÂTISSERIE MAISON ASTOR PARIS	10
FRUITS FRAIS DE SAISON	8
NOS PROFITEROLES GOURMANDES	8
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8

Au cours de l'après-midi, nous vous accueillons pour un Tea-Time. Le soir, notre Mixologie, vous composera un cocktail Sur-Mesure au gré de vos envies.

NOS INCONTOURNABLES

NOS CLUBS, pommes allumettes et salade	
POULET (France)	18
	19
SANDWICH PASTRAMI	19
CROQUE MONSIEUR	16
NOS CAESARS	
POULET (France)	18
SAUMON	19
COBB SALAD	16
MAC AND CHEESE	16

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

ENTRECÔTE (300G) (U.E)	35
PIÈCE DU BOUCHER (200G) (U.E)	29
CŒUR DE FILET BŒUF (180G) (U.E)	35
CARRÉ D'AGNEAU (300G) (U.E)	35
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE (200G) (France)	27
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE (150G) (Espagne)	35
RIBBS (300G) (France)	27
CÔTE DE BOEUF (1KG) (Irlande)	75

NOS GARNITURES (à discrétion)

RATATOUILLE, LÉGUMES VERTS DU MARCHÉ	PAPILLOTTE DE LÉGUMES BIO
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	RISOTTO DE COQUILLETES
GRATIN DAUPHINOIS	POMMES ALLUMETTES



Prix Nets en Euros. Service Compris.