



Le Meurice
Paris

Le Bar 228

LES ENTREES STARTERS

Terrine de foie gras de canard, chutney de coing <i>Duck foie gras terrine, quince chutney</i>	38 €
Dos de saumon Balik, crème d'aneth et blinis <i>Balik salmon with dill sauce and blinis</i>	80 €
Ceviche de daurade aux petits condiments <i>Sea bream ceviche with condiments</i>	32 €
Frisée aux lardons et à l'œuf poché <i>Poached egg, curly endive salad with lardoons</i>	23 €
Jambon Ibérico de Bellota, pain et tomate au basilic <i>Iberico de Bellota ham, tomato and basil on a baguette</i>	56 €
Quiche lorraine, salade de jeunes pousses <i>Quiche lorraine, early salad shoots</i>	20 €
Velouté de potimarron aux lards croustillants <i>Velvety pumpkin soup with crispy bacon</i>	22 €

LES CLASSIQUES CLASSICS

Croque Meurice <i>Toasted ham and cheese sandwich</i>	29 €
Hamburger* et frites au couteau <i>Hamburger* and home-made French fries</i>	38 €
Noix d'entrecôte Black Angus**, beurre maître d'hôtel <i>Black Angus beef rib steak**, lemon parsley butter</i>	58 €
Caviar osciètre Royal et ses condiments (50 gr) <i>Royal oscietra caviar and its condiments</i>	580 €

Origine de nos viandes

* Origine France

** Origine Etats-Unis

Prix nets - Service compris

LES SANDWICHES SANDWICHES

Sandwich au bœuf sauté, salade croquante <i>Sautéed beef sandwich, crunchy salad</i>	36 €
Club sandwich saumon fumé <i>Smoked salmon club sandwich</i>	36 €
Club sandwich végétarien à l'huile d'olive vierge <i>Vegetarian club sandwich with virgin olive oil</i>	28 €
Club sandwich tradition <i>Traditional club sandwich</i>	32 €
Finger sandwiches (concombre, fromage, poulet, saumon ou thon) <i>Finger sandwiches (cucumber, cheese, chicken, salmon or tuna)</i>	26 €

LES DESSERTS DESSERTS

Saint Honoré <i>Saint Honoré</i>	14 €
Baba au vieux rhum <i>Old rum baba</i>	14 €
Ile flottante à la vanille bourbon <i>Floating island with bourbon vanilla</i>	14 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	14 €
Religieuse au chocolat tonka <i>Tonka chocolate « religieuse » pastry</i>	14 €
Tarte crémeuse au chocolat caramel <i>Chocolate caramel creamy tart</i>	14 €
Tarte tropézienne <i>Tropezian tart</i>	14 €
Gâteau succès au pralin noisette <i>Pralin hazelnut cake</i>	14 €
Tarte aux poires rôties, chiboust à la cannelle <i>Roasted pear tart and cinnamon chiboust cream</i>	14 €

Origin of our meat

* From France

** From the U.S.A

Net prices - Service included