



RESTAURANT

**DU LUNDI AU VENDREDI**  
12h à 14h30 | 18h30 à 22h30

### FORMULE

Entrée + plat + dessert

39€

## Entrées Starters

Assiette de saumon fumé norvégien, crème d'aneth et blinis maison 13€  
*Norvégien Smoked salmon, dill cream and homemade blinis*

Trio de lentilles, sauce chorizo et œuf poché 11€  
*Lentils trio, poached egg and chorizo sauce*

Cassolette de champignons des bois 12€  
*Wild mushroom cassolette*

Velouté de butternut, châtaignes et graines de courges 10€  
*Butternuts soup, chestnut and pumpkin seed*

Tartelette chèvre frais, tomates séchées, miel et romarin 11€  
*Goat cheese tartelette, sun-dried tomatoes, honey and rosemary*

## Salades Salads

Salade d'automne (mâche, noix, bleu, courges rôties et poire) 16€  
*Autumn salad (lamb's lettuce, walnuts, blue cheese, pear, and roasted squash)*

Salade César (salade, tomates, œuf, poulet grillé et croûtons) 16€  
Sauce César aux anchois  
*Caesar salad (salad, tomatoes, egg, grilled chicken, croutons)  
Anchovy Caesar sauce*

Salade Norvégienne (saumon, crevettes, avocat, sésame noir) 18€  
*Smoked salmon salad, shrimps, avocado, and black sesame*

## Plats Main courses

Risotto poulet, courges rôties et champignons des bois\* 21€  
*Wild mushroom, and roasted squash risotto*  
\*Option végétarienne possible, vegetarian option possible

Suprême de pintade fermière, sauce aux morilles 23€  
*Farm guinea fowl supreme with morels sauce*

Filet de Dorade, sauce curry jaune 23€  
*Sea bream fillet, yellow curry sauce*

Pièce du boucher du moment, beurre maître d'hôtel 23€  
*Butcher's item of the moment, butler butter*

Pavé de saumon grillé, beurre blanc 23€  
*Grilled salmon, with butter*

Plat du marché 22€  
*Market main course*

Garnitures au choix : Ecrasé de pommes de terre, poêlée de légumes, tagliatelles, haricots verts, riz pilaf ou pommes mitrailles sautées  
*Choice of garnish: crushed potatoes, seasonal sauteed vegetables, green beans, tagliatelles, pilaf rice or sauteed potatoes*

## Desserts Desserts

Nougat glacé, coulis de fruit rouge 11€  
*Iced nougat red fruit coulis*

Tarte Tatin de la maison, crème fraîche 11€  
*Homemade Tatin tart, whipped cream*

Profiteroles, glace vanille chocolat chaud de la Maison Cluizel 12€  
*Chocolate profiteroles served with vanilla ice cream*

Moelleux chocolat et crème de marron, sorbet poire 11€  
*Hot chocolate and chesnut cream, pear sorbet*  
(à commander 10 min avant)

Café ou thé gourmand 10€  
*Gourmet coffee or tea*

Brioche perdue, glace vanille et caramel salé 10€  
*French brioche, vanilla ice cream and salt toffee*

### MERCI À NOS PARTENAIRES :

La Boucherie d'Île de France pour ses viandes, La Maison Michel Cluizel pour son chocolat,  
La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain, La Maison Laurance pour ses bons légumes.

Notre cuisine est faite maison, cela demande du temps, merci de votre patience.



Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
*Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel  
*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*



RESTAURANT

**TOUS LES JOURS**  
**DE 12H À 23H**  
**EVERY DAY**  
**FROM 12AM TO 11PM**

## Menu du marché

26€

**DE 12H À 14H30**

Menu disponible du lundi au vendredi  
*This menu is available from Monday to Friday*

Le Plat du marché ou une Salade de la carte  
*Main course of the day or a la carte salad*

+

et une boisson sans alcool  
Ou ½ Eau minérale ou soft, hors jus frais  
ou un verre de vin du mois rouge, blanc ou rosé  
ou une bière Heineken

*Market main course or a Salad, a dessert,  
and a soft drink*

*Mineral water or soft drinks, excluding  
squeezed juice)  
or a glass of wine or a beer 25 cl*

+

Café Gourmand  
*A 'Café Gourmand'  
(mix of mini-pastries served with your coffee)*

## Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts 22 €  
*Smoked salmon served with toasts*

Assiette de charcuteries et fromages 16 €  
*Assortments of cold meats and cheese selection*

Soupe à l'oignon gratinée 12 €  
*Onion soup*

## Nos plats...

Club Saumon, pommes Crispers (saumon fumé, fromage frais, concombre, salade, tomate) 20 €  
*Salmon club (Smoked salmon, Cheese cream, salad, cucumber, tomatoes)*

Club poulet, pommes Crispers (poulet grillé, tomate, bacon, salade, œuf, mayonnaise) 18 €  
*Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)*

Tagliatelles sauce Arrabiata 16 €  
*Tagliatelles with Arrabiata sauce*

Cheeseburger, pommes Crispers, salade verte 22 €  
*Cheeseburger, roasted potatoes and green salad*

Plat du marché 22 €  
*Market main course*

## Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 8 €  
*Light cottage cheese with red fruit coulis*

Salade de fruits 8 €  
*Fruit salad*

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, pistache framboise, fraise, poire, pomme, citron 4€ la boule  
*Ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, apple, pear, lemon*

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for health  
Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel  
*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*

Restaurant Le Saint Ô | Hôtel Royal Saint Honoré | 221 rue Saint-Honoré, 75001 Paris | Réservation : +33 (0)1 42 60 71 53 | [lesainto@royal-st-honore.com](mailto:lesainto@royal-st-honore.com)