



RESTAURANT

DU LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h30 | 19h à 22h30

FORMULES

Entrée + plat **ou** plat + dessert

25 €

Entrée + plat + dessert

32 €

Entrées *Starters*

10€

Assiette de saumon fumé Norvégien, toasts et sa crème d'aneth
Smoked Norwegian salmon, toasts with dill cream

Œuf bio poché et son trio de lentilles, émulsion au chorizo
Organic poached egg with a trio of lentils in a chorizo cream

Velouté de Butternuts, crème de coco et curry
Cream of Butternut Soup, coconuts cream and curry

Cassolette de saint Jacques* et crevettes gratinée
Gratinated schrimps and scallops cassolette
*Zygochlamys patagonia

Terrine de Campagne Maison au Cognac et poivre vert
Homemade country terrine with Brandy and green pepper

Salades *Salads*

14€


Salade de chèvre chaud, bacon, pomme granny Smith et ses baies
Warmed goat's cheese salad with bacon, granny smith apples and mixed berries

Salade César (salade, tomates, œuf, poulet grillé et croûtons)
Chicken Caesar salad (salad, tomatoes, grilled chicken, bacon bits, croutons)

Salade de saumon fumé, mangue, avocat et graines de sésame
Smoked salmon salad, mango, avocado, sesame seeds

Plats *Main courses*

18€

Risotto aux crevettes et chorizo 
Risotto with shrimps and spicy chorizo

Magret de canard rôti, sauce poivre vert
Duck breast filet with green pepper sauce

Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles
Farm poultry suprem, morel sauce

Pièce du boucher, beurre persillé
Grill butcher'scut steak with garlic and persil butter

Pavé de saumon mariné aux baies roses
Grill salmon steak with pink peppercorns sauce

Plat du marché
Market main course

Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre, pûlée de légumes, haricots verts, riz pilaf ou pommes mitrailles sautées
Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal sautéed vegetables, green beans, pilaf rice or french fried potatoes

Desserts *Desserts*

10€

Assortiment de desserts Maison
Selection of house dessert

Tarte Tatin de la maison, crème fraîche d'Isigny
Homemade Tatin tart, Isigny whipped cream

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

Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad

Café ou thé gourmand
Gourmet coffee or tea

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron
Ice-cream or sorbet : vanilla, chocolate, toffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon

MERCI À NOS PARTENAIRES :

Le Coq Saint Honoré pour ses volailles / La Maison Michel Cluizel pour son chocolat / La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain
La Maison Laurance pour ses légumes bio et de production locale

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



RESTAURANT

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

Menu du marché

21 €

DE 12H À 14H30

Menu valable du lundi au samedi
This menu is available from Monday to Saturday

Le Plat du marché ou une Salade, un dessert
et une boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois ou une bière 25 cl
*Market main course or a Salad, a dessert
and a soft drink (excluding squeezed
juices)
or a glass of wine or a beer 25 cl*

Une Boisson au choix*

*One drink at choice**

+

Le Plat du marché ou une Salade
Market main course or a Salad

+

Café Gourmand
A "Café Gourmand"
(a mixed of mini-pastry served with your coffee)

*boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois
ou une bière 25 cl Heineken
**a non-alcoholic drink (except fresh juice)
or a glass of the wine of the
month or a 25cl Heineken beer*

Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts 19 €
Smoked salmon served with toasts

Assiette de charcuterie et fromage 12 €
Assortments of cold meats and cheese selection

Soupe de saison 9 €
Seasonal soup

Nos plats...

Salade César au saumon fumé 15 €
(salade, tomates, saumon fumé, croûtons)
*Smoked salmon Cesar
salad (salad, tomatoes, smoked
salmon, croutons)*

Club poulet, chips (poulet grillé, tomate,
bacon, salade, œuf, mayonnaise) 15 €
*Chicken club sandwich with crisps (grilled
chicken, tomato, bacon, salad, egg,
mayonnaise)*

Filet de volaille aux champignons, garniture du jour 17 €
Chicken fillet, mushroom sauce, garnish of the day

Cheeseburger, galette de pomme de terre, salade verte 17 €
Cheeseburger, roastie potatoes and green salad

Plat du marché 18 €

Market main course

Pâtes à la bolognaise 17 €
*Pasta with beef
bolognese*

Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 5 €
Light cottage cheese with red fruit coulis

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 9 €
*Half cook chocolate cake served with vanilla ice
cream*

Salade de fruit 5 €
Fruits salad

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café,
framboise, fraise, coco, citron 3 € la boule
*Ice cream or sorbet : vanilla, chocolate,
coffee, raspberry, strawberry,
coconut, 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