

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

À LA CARTE

CORBEILLE DE VIENNOISERIES	16
SALADE DE PETIT ÉPEAUTRE CHAMPIGNONS, AVOCAT, RADIS, MANGUE, HOUMOUS	20
BELLE SALADE DE SUCRINE CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSSE, ORANGE	22
SALADE D'AVOCAT ET CREVETTES BIO SAUCE COCKTAIL	28
VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES CRÈME D'ISIGNY	19
TARTARE DE THON AVOCAT, MENTHE, PIMENT	26
SAUMON FUMÉ BIO, BLINIS	25
PIZZETA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	27
ŒUFS BROUILLÉS AU BACON	18
ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ	23
ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE D'ÉTÉ	26
ŒUFS BÉNÉDICTE	22
ŒUFS NORVÉGIENS AU SAUMON FUMÉ BIO	26
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE	18
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ 18 MOIS	25
CROQUE-SAUMON	26
AVOCADO TOAST, SAUMON FUMÉ BIO	24
BACON CHEESE BURGER	31
TARTARE DE BŒUF CRU OU ALLER-RETOUR	29
TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ	39
HOT CEVICHE DE SAUMON	29
FILET DE BŒUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE FRITES MAISON	41
POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES PURÉE MAISON	33/42 (POUR 2/PRIX PAR PERS)

BRUNCH

23

THÉ, CAFÉ + JUS DE FRUITS PRESSÉS
& CORBEILLE DE VIENNOISERIES
MINI PAIN AU CHOCOLAT, MINI CROISSANT,
MINI PAIN AUX RAISINS, TOASTS, PAIN AUX CÉRÉALES

KIDS

25

1 JUS DE FRUITS
HAMBURGER OU PAVÉ DE SAUMON OU COQUILLETTES
JAMBON
CHOUQUETTES CHANTILLY OU GAUFFRE

DESSERTS

PAIN PERDU BRIOCHÉ FRUITS ROUGES, GLACE VANILLE	14
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE BOURBON	15
GLACES ET SORBETS (VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE, COCO, VERVEINE, FRAMBOISE, CITRON)	13
PANCAKES COMPOTÉE DE MYRTILLES, SIROP D'AGAVE	14
FONTAINEBLEAU, GRANOLA MAISON FRAMBOISES, MIEL ET MENTHE	15
CHOUQUETTES CHANTILLY VANILLE SAUCE CHOCOLAT À PARTAGER	24
BELLE ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON À PARTAGER	32

COCKTAILS

MIMOSA	17
BELLINI	17
BLOODY MARY	17
COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT	22

JUS CENTRIFUGÉS

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE	15
CAROTTE, GINGEMBRE	15
CONCOMBRE, MIEL, THYM, CITRON	15
SIROP DE MIEL, CITRON JAUNE PILÉ, CORIANDRE FRAÎCHE, GINGER BEER	15

ENGLISH MENU

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

MENU

BASKET OF PASTRIES	16
SPELT SALAD MUSHROOM, AVOCADO, RADISH, MANGO, HUMMUS	20
SUCRINE SALAD CUCUMBER, AVOCADO, POMEGRANADE, ORANGE, GRAPEFRUIT	22
AVOCADO AND ORGANIC SHRIMP SALAD COCKTAIL SAUCE	28
GREEN ASPARAGUS VELOUTÉ CREAM FROM ISIGNY	19
TUNA TARTARE AVOCADO, MINT, CHILI PEPPER	26
ORGANIC SMOKED SALMON, BLINIS	25
SUMMER TRUFFLE PIZZETA	27
BACON SCRAMBLED EGGS	18
SMOKED SALMON SCRAMBLED EGGS	23
SUMMER TRUFFLE SCRAMBLED EGGS	26
BENEDICT EGGS	22
NORWEGIAN EGGS	26
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM	18
CROQUE-MONSIEUR WITH COMTÉ 18 MONTHS	25
CROQUE-SALMON	26
AVOCADO TOAST, SMOKED SALMON	24
BACON CHEESE BURGER	31
BEEF TARTARE RAW OR ALLER-RETOUR	29
SUMMER TRUFFLE TAGLIATELLE	39
WARM SALMON CEVICHE	29
FILET MIGNON PEPPERCORN SAUCE OR BEARNAISE, FRENCH FRIES	41
FARM RAISED ROAST CHICKEN NATURAL JUICE OR MORELS SAUCE	33/42 (FOR 2/PRICE PER PERSON)

BRUNCH

23

TEA, COFFEE + FRESH SQUEEZED JUICE
& PASTRIES (PAIN AU CHOCOLAT, CROISSANT,
RAISINS BUN, TOASTS, CEREAL BREAD)

KIDS

25

1 JUICE

HAMBURGER OR FILLET OF SALMON OR PASTA WITH HAM
VANILLA WHIPPED CREAM FILLED CHOUX OR WAFFLE

DESSERTS

FRENCH TOAST
RED FRUITS, VANILLA ICE CREAM 14

BOURBON VANILLA NAPOLEON 15

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET 13
(VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, HAZELNUT,
COCONUT, VERBENA, RASPBERRY, LEMON)

HOMEMADE PANCAKES, 14
BLUEBERRY COMPOTE, AGAVE SYRUP

WHIPPED FRESH CHEESE "FONTAINEBLEAU" 15
HOMEMADE GRANOLA, RASPBERRIES
HONEY AND MINT

VANILLA WHIPPED CREAM FILLED CHOUX 24
CHOCOLATE SAUCE (TO SHARE)

SEASONAL FRUIT PLATE 32
TO SHARE

COCKTAILS

MIMOSA 17

BELLINI 17

BLOODY MARY 17

GLASS OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT 22

FRESH SQUEEZED JUICES

ORANGE OR GRAPEFRUIT 15

CARROT, GINGER 15

CUCUMBER, HONEY, THYME, LEMON 15

HONEY SYRUP, LEMON, CORIANDER, GINGER BEER 15