

PLAT AU CHOIX  
YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



Le risoni de calamar  
à l'encre, tagliatelles de seiches, légumes croquants  
Calamari risoni  
With squid ink, cuttlefish tagliatelle, crunchy  
vegetables

Volaille en deux façons,  
Patate douce au safran et fruits secs, jus safrané  
Poultry in two ways,  
sweet potato with saffron and dry fruits, saffron jus

•

Œufs Bénédicte  
Eggs Benedict

•

Les tagliatelles fraîches  
Champignons du moment et crème de champignons  
de Paris  
Homemade tagliatelle  
mushroom cream

•

Poulet thaï au curry vert, riz basmati  
Thai green chicken curry, basmati rice

•

Cheeseburger et frites fraîches  
Homemade cheeseburger and French fries



LE COMPTOIR DES PATISSERIES  
CHOICE OF DESSERT



Camelia



# SUNDAY BRUNCH

98 EUROS

118 EUROS (avec une coupe de champagne)

49 EUROS (moins de 12 ans)

LES ENTREES DU COMPTOIR  
STARTERS FROM THE BUFFET



**Soupe de saison**  
*Seasonal soup*

•

**Oeufs à la coque**  
*Boiled eggs*

•

**Maki fusion**  
*Maki roll*

•

**Bread Maki**  
*Bread Maki*

•

**Assortiment Libanais**  
*Lebanese selection*

Houmus  
Moutabal  
Labné  
Tablé

LES ENTREES DU COMPTOIR  
STARTERS FROM THE BUFFET

## Sélection de terrines par Gilles Verot

Terrine de volaille, poivron

Terrine de pot au feu

### *Selection of terrines by Gilles Verot*

*Poultry, pepper terrine*

*"pot au feu" terrine*

•

## Sélection de charcuterie

Jambon blanc

Dinde fumée

Jambon de Bayonne

### *Selection of cold meats*

*French ham*

*Smoked turkey*

*Bayonne ham*

•

## Poissons fumés

Saumon fumé

Flétan fumé

### *Smoked fish*

*Smoked salmon*

*Smoked halibut*

•

## Sélection de salades

Caesar

Fatouche

Sucrine givrée

Thaï

### *Salads selection*

*Caesar*

*Fatouche*

*Little gem lettuce*

•

## Sélection de fromages

*Cheese selection*

\*Les menus sont susceptibles de changer en fonction des saisons  
Menus are likely to change in accordance with seasons