



Musée Jacquemart-André



Johann Heinrich Füssli, *Le rêve de la reine Catherine* (détail), 1781, huile sur toile, 151 x 212,1 cm, Lytham St Annes Art Collection of Fylde Council . Photo: Heritage Images / Fine Art Images / akg-images.

Füssli (fish and chips revisité)

21,00 €

Filet de Cabillaud en croûte d'herbe, accompagné d'une compotée de choux rouge, potatoes, pickels d'oignon rouge et crème de petit pois, servis avec une sauce gribiche.

L'assiette de fromages

10,50 €

Assortiment de 3 fromages (Suisse / Angleterre)

Bière anglaise

6,90 €

Du moment

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenue dans les plats est disponible à la demande.

THÉS ET INFUSIONS

Thés et infusions 5,60 €

Darjeeling Testa Valley des Indes

Le seigneur des thés, peu corsé, il peut se boire avec un nuage de lait.

Japon Sencha

Thé vert aux feuilles entières. Peu théiné, très fin, se boit impérativement nature.

Chine Lapsang Souchong

Thé de Chine aux larges feuilles fumé au bois d'épicéa frais.

Pouchkine

Thé de Chine et de Ceylan enrichi d'agrumes (orange et citron). Très apprécié en Russie.

Rooibos Escapade

Rooibos vert nature, léger et détox.

Thé vert jasmin

Thé vert de Chine parfumé aux notes de jasmin.

Infusion Camomille

Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille.

Eden Rose

Thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de rose.

Vanille

Mélange de Chine et de Ceylan, arôme naturel de vanille de Madagascar.

Quatre fruits rouges

Assemblage de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à la fraise, framboise, cerise et groseille.

Courtisane

Thé de Chine vert parfumé à la myrtille, vanille et clémentine, parsemé d'écorces d'orange et pétales de rose.

Earl grey

Le plus ancien des thés aromatisés, rapporté de Chine au début du siècle. Bel arôme de Bergamote.

Infusion Verveine

A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas.

Infusion Menthe Poivrée

C'est le parfum puissant de la menthe poivrée qui s'invite dans cette tisane aux notes fraîches. Une tasse à la fois tonique et envoûtante.

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,10 €	Café viennois	5,10 €
Café décaféiné	3,10 €	Café crème	4,50 €
Café noisette	3,10 €	Café long	3,10 €
Café décaféiné noisette	3,10 €	Chocolat chaud	5,90 €
Cappuccino	5,60 €	Chocolat viennois	5,90 €

(Lait écrémé ou lait de soja)

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.

LES SALADES

Servies jusqu'à 15h
Carte restreinte jusqu'à 16h

Siam

18,90 €

Salade de choux chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame, assaisonnée d'une vinaigrette à la sauce soja, huile de sésame grillé et vinaigre balsamique.

(Viande d'origine française)

Vigée-Lebrun

21,00 €

Salades mêlées, saumon fumé et saumon fumé mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre, accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth.

Bellini

16,90 €

Salade de penne aux écrevisses, fêta, tomates séchées, tomates cerise, parmesan et basilic. Accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.

Mantegna

18,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de morceaux de mangue fraîche et suprêmes de pamplemousse, servi dans une feuille de brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

(Viande d'origine française)

Botticelli

18,50 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées, miel, coriandre et menthe. Servi avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

Nélie (Véggie)

16,70 €

Salade de quinoa et de pois chiches, carotte, concombre, champignon, tofu fumé, accompagnée de cerfeuil, persil plat, et de sésame, servis avec un assaisonnement à la coriandre et au cumin, huile d'olive et soja.

LES PLATS

Servis tous les jours jusqu'à 15h
Carte restreinte jusqu'à 16h

Plat du jour (sauf le dimanche)

19,50 €

Quiche du jour avec salades mêlées

15,00 €

Carpaccio de boeuf (viande d'origine française)

17,50 €

Servi avec ses copeaux de parmesan, tapenade sur toast, champignons de Paris, fleurs de câpres et son gratin dauphinois

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

LES FORMULES

L'heure du déjeuner

jusqu'à 16h

Eau plate ou eau gazeuse (50cl)
ou 1 verre de vin (14 cl)

*

Quiche du jour avec salades mêlées

18,70 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

13,50 €

La formule du jour

du lundi au samedi, jusqu'à 15h

Eau plate ou eau gazeuse (50cl)
ou 1 verre de vin (14 cl)

*

Plat du jour

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

31,00 €

Menu enfant

jusqu'à 7 ans

1 verre de jus d'orange (14 cl)

*

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

13,50 €

Brunch

le dimanche de 11h à 14h30

Café, thé ou chocolat

*

Jus d'orange frais

*

Corbeille du boulanger

*

Œuf cocotte aux fines herbes, salades
mêlées, salade de pommes de terre à
l'aneth, saumon fumé ou jambon de Parme

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

32,00 €

Brunch enfant

jusqu'à 7 ans

le dimanche de 11h à 14h30

Une tasse de chocolat chaud

*

1 verre de jus d'orange (14 cl)

*

1 mini viennoiserie

*

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

15,50 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	11,50 €
Fromage blanc et son coulis de framboise	7,80 €
Café gourmand	11,50 €
Thé ou chocolat gourmand	12,50 €

LES GLACES ET LES SORBETS

Chocolat ou Café Liégeois	11,50 €	Dame Blanche	11,50 €
Coupe 2 parfums	8,40 €	Coupe 3 parfums	10,00 €

Citron vert, fraise senga, mangue Impala, chocolat noir Guajana,
vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais,
framboise, café espresso du Guatemala

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Zéro (33cl)	5,20 €	Jus de fruits frais (25cl) orange ou pamplemousse	5,20 €
Orangina, Schweppes, SchweppsAgrum' (25cl)	5,20 €	Jus de fruits (25cl) abricot bergeron, pomme reinette, pêche de vigne ou mara des bois	5,70 €
Citronnade fraîche	5,20 €	Jus de tomate (25cl)	5,00 €
Limonade (25cl) nature, citron, pamplemousse ou grenade	5,20 €	Lipton IceTea Pêche (25cl)	4,90 €
Evian avec sirop (33cl)	4,80 €	Badoit (75cl)	6,90 €
Perrier (33cl)	4,70 €	San Pellegrino (50cl)	5,10 €
Evian (33cl)	4,70 €	San Pellegrino (1L)	6,50 €
Evian (50cl)	5,50 €	Châteldon (75cl)	7,20 €
Evian (75cl)	6,70 €	Cidre Appie Bio (33cl)	5,90 €
Corona (35,5cl)	6,50 €	La bière anglaise du moment	6,90 €
Kronenbourg 1664 (33cl)	5,60 €		

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	14cl	37,5cl	50cl	75cl
<i>Les vins rouges</i>				
Château Villefranche, Bordeaux Graves	7,00 €	-	-	30,00 €
Château Sainte-Marie, Bordeaux vieilles vignes	6,60 €	17,80 €	-	28,50 €
Domaine de Nerleux, Saumur Champigny	7,00 €	-	-	29,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil, Le Fresne	7,10 €	18,50 €	-	30,00 €
<i>Les vins blancs</i>				
Bourgogne, Chardonnay	6,60 €	-	-	28,50 €
Domaine de Riaux, Pouilly fumé	7,00 €	21,00 €	-	38,00 €
Domaine Bachelier, Chablis	7,00 €	21,00 €	-	38,00 €
Kir Vin blanc Bourgogne	7,00 €	-	-	-
Prosecco Bio Arnaces Brut	7,70 €	-	-	36,90 €
<i>Les vins rosés</i>				
Côtes de Provence AOC	7,00 €	-	21,00 €	31,00 €
<i>Le champagne</i>				
Roederer brut premier	12,00 €	-	-	68,00 €

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.