

## LE CAFÉ ANTONIA



Muse et égérie du lieu, Marie-Antoinette révèle  
au Bristol toute sa grâce et sa majesté.  
Surnommée Antonia par sa mère Marie-Thérèse d'Autriche  
lorsqu'elle était enfant, notre hôte fut, au-delà d'une reine,  
une inconditionnelle amoureuse de la vie parisienne,  
passionnée des arts et applaudie au bal de l'Opéra de Paris  
où elle se rendait souvent pour échapper à l'étiquette.

Aujourd'hui Antonia apparaît comme un clin d'œil complice  
au tableau sur lequel votre regard s'est peut-être tourné  
et qui fait partie de la collection privée du Bristol Paris.

*Marie Antoinette is the muse and face of Café Antonia,  
our namesake queen was called Antonia by her mother  
when she was a child. Antonia was also an avid lover  
of Parisian life, passionate about the arts and applauded  
at the Paris Opera balls, where she could escape  
the court's strict etiquette.*

*Her beautiful portrait which adorns our wall,  
is by François-Hubert Drouais and is prized amongst  
Le Bristol Paris' private collection.*



# SOMMAIRE

LE CAFÉ ANTONIA VOUS PROPOSE.....	3
Les entrées.....	3
Les salades.....	3
Les sandwichs.....	3
Les plats.....	4
Les fromages.....	4
Les desserts.....	4
OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA.....	5
Starters.....	5
Salads.....	5
Selection of sandwiches.....	5
Main courses.....	6
Cheeses.....	6
Desserts.....	6
LA CARTE À L'HEURE DU THÉ	
<i>AFTERNOON TEA</i> .....	7
SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS	
THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION.....	8
NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE (15 cl) - WINES BY THE GLASS.....	9
COCKTAILS SIGNATURE.....	10
APÉRITIFS.....	11
CANAPÉS – <i>TAPAS</i> .....	12
WHISKIES.....	13
DIGESTIFS.....	13
LA CARTE DES VINS - <i>WINE LIST</i> .....	14
LA CARTE DES CHAMPAGNE - <i>CHAMPAGNE LIST</i> .....	15
MENU ENFANTS - CHILDREN'S MENU.....	17
LE PETIT DEJEUNER AU CAFE ANTONIA	
BREAKFAST AT LE CAFÉ ANTONIA.....	18

# LE CAFE ANTONIA VOUS PROPOSE

A partir de 12h00

## Les entrées

- Carpaccio de gambas de Palamos à l'huile d'olive • 46€
- Ceviche de daurade royale mariné « leche du tigre » • 39€
- Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame • 47€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrette • 53€
- Avocat, œuf poché sur toast et saumon fumé • 38€
- 6 huîtres de Marenne n°3 « chez Ancelin » perle blanche • 36€
- Ravioles de Tartuffon, jus de riquette et truffe noire • 58€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 46€
- Foie gras de canard confit et chutney de fruits • 53€
- Soupe de potimarron, brisures de châtaignes et noisettes 🌱 • 32€

## Les salades

- Salade croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile • 46€
- Salade de King crab, pamplemousse et avocat • 69€
- César salade au poulet grillé et bacon • 47€
- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes 🌱 • 43€

## Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût • 45€  
*poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...*
- Club sandwich au bacon grillé • 49€
- Club sandwich végétarien 🌱 • 45€
- Croque-Monsieur au beurre de truffe • 55€

## Les plats

- Escalope de veau milanaise, gnocchis à la tomate • 65€
- Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 68€
- Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 45€
- Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 49€
- Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine et harissa • 75€
- Suprême de poulet rôti, fetuccini aux truffes noires • 69€
- Poulet braisé aux épices, olives et citron, semoule à couscous • 68€
- Penne cuite au jus de tomate épicé, olives, basilic et chorizo • 37€
- Noix de coquille Saint-Jacques, orzo au jus de persil et parmesan • 69€
- Grosses gambas rôties, tomate au gingembre et basilic, riz Basmati • 76€
- Daurade grillée à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 58€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 58€
- Fish and chips, sauce tartare • 65€

## Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 25€

## Les desserts

- Clafoutis aux poires et amandes, glace vanille • 26€
- Ile flottante, blancs parfumés au citron vert, crème anglaise coco et caramel • 22€
- Baba imbibé au vieux rhum, crème légère vanillée • 28€
- Tarte au chocolat « Nyangbo » au gruë de cacao, sorbet chocolat • 25€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre demi-sel, glace vanille • 25€
- Glaces et sorbets du moment • 24€
- Pâtisserie du jour • 22€
- Assortiments de petits fours • 20€

■ : plat végétarien

« Les viandes sont d'origine irlandaise et française - Taxes et service compris - TVA 10% »

## OUR SUGGESTIONS AT LE CAFÉ ANTONIA

From midday

### Starters

- Palamós gambas carpaccio with olive oil • 46€
- Ceviche of marinated gilthead bream « leche du tigre » • 39€
- Tuna tartare lifted with guacamole and sesame • 47€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 53€
- Avocado, poached egg on toast and smoked salmon • 38€
- 6 Marenne oysters n°3 from “chez Ancelin” • 36€
- Ravioli of tartuffon with wild rocket juice and black truffle • 58€
- Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 46€
- Candied duck foie gras and fruit chutney • 53€
- Pumpkin soup with chestnuts and hazelnuts 🌿 • 32€

### Salads

- Crunchy salad with southern flavors, tuna in oil • 46€
- King Crab salad with grapefruit and avocado • 69€
- Caesar salad with grilled chicken and bacon • 47€
- French green beans and "Camus" artichoke, hazelnuts 🌿 • 43€

### Selection of sandwiches

- Bespoke sandwich of your choice • 45€  
*chicken, cheese, York ham, smoked salmon...*
- Grilled bacon club sandwich • 49€
- Vegetarian club sandwich 🌿 • 45€
- “Croque-Monsieur” with truffled butter • 55€

## Main courses

- Milanese veal escalope, gnocchis with tomatoes • 65€
- Beef filet pan fried with green pepper, mash potatoes • 68€
- Cheeseburger with crispy bacon, spicy tomato • 45€
- Hand chopped beef tartar, French fries • 49€
- Grilled lamb cutlets, eggplant caviar and harissa • 75€
- Roast chicken supreme, fetuccini with black truffle • 69€
- Braised chicken with spices, olives and lemon, couscous semolina • 68€
- Penne cooked in a spicy tomato sauce, olives, basil and chorizo • 37€
- Scallops, orzo with parsley sauce and parmesan • 69€
- Roasted King Prawns, tomato with ginger and basil, Basmati rice • 76€
- Grilled sea bream with olive oil, vegetables with lemon confit • 58€
- Fish filet briefly cooked with cockle juice and sautéed spinach • 58€
- Fish and chips with tartar sauce • 65€

## Cheeses

- Selection of matured cheese • 25€

## Desserts

- Pear and almonds clafoutis, vanilla ice-cream • 26€
- Floating island, eggs white with lime, coconut and caramel, custard cream • 22€
- Baba soaked in aged rum, light vanilla cream • 28€
- “Nyangbo” chocolate tart with chocolate sorbet • 25€
- Our vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel, vanilla ice cream • 25€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 24€
- Pastry of the day • 22€
- Selection of petits-fours • 20€

■ : vegetarian dish

“All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %”

## LA CARTE À L'HEURE DU THÉ *AFTERNOON TEA*

Sélection de notre Chef Pâtissier - *Our pastries of the day* • 22€  
Scones maison, crème fraîche - *Homemade scones, clotted cream* • 16€  
Les cakes - *Cakes* • 16€  
Sélection de macarons - *Selection of macaroons* • 18€  
Sélection de petits fours - *Selection of petits fours* • 20€  
Assortiment de finger sandwiches - *Selection of finger sandwiches* • 24€

### **Thé et pâtisserie - *Tea and pastry*** • 30€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*  
Une pâtisserie du jour – *One pastry of the day*

### **Thé complet classique - *Classic high tea*** • 60€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*  
Bouchées salées et sucrées – *Savoury and pastry selection*

### **Thé complet "Le Bristol" - *High tea "Le Bristol"*** • 82€

Thé complet classique avec une coupe de Champagne brut  
*Classic high tea with a glass of Champagne*

## **BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES***

Espresso • 12€  
Double espresso, Cappuccino • 18€  
Caffè latte • 18€  
Le chocolat « Le Bristol » • 19€  
Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 21€  
*Hot chocolate with smooth homemade whipped cream*

## **BOISSONS FRAICHES - *FRESH BEVERAGES***

Vittel (25 cl) • 10€  
Perrier (33 cl) • 12€  
Badoit (50 cl), Evian (50 cl), San Pellegrino (50 cl) • 14€  
Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl) • 16€  
Ginger Ale (25 cl), Schweppes tonic (25 cl), Sprite (25 cl) • 16€

## **JUS DE FRUITS FRAIS - *HOME-MADE FRUITS JUICE***

Au choix, jus de citron, orange, pamplemousse et ananas • 16€  
*Lemon juice, orange juice, grapefruit juice, pineapple juice*

Jus de fruits selon votre goût • 20€  
*Your own mix of freshly squeezed juice*

## SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS DU

« PALAIS DES THES » • 16€

THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION  
FROM "PALAIS DES THES"

### BIG BEN

Chocolaté et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette  
*Chocolaty and woody, with nutmeg and hazelnut flavours*

### BLUE OF LONDON

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote  
*A black tea from Yunnan with fresh bergamot*

### DARJEELING MARGARET'S HOPE

Très fruité, fleuri et boisé, arômes de miel et réglisse  
*Very fruity and flowery, with a subtle note of honey and liquorice*

### MONTAGNE BLEUE

Thé noir gourmand à la lavande, fraise, rhubarbe et miel  
*Black tea with lavender, strawberry, rhubarb and honey*

### SENCHA ARIAKE

Puissance aromatique d'un thé vert au caractère iodé et tonique  
*Aromatic fullness with an iodized and tonic character*

### LONG JING IMPERIAL

Thé vert aux arômes chauds avec des notes de soja et de châtaigne  
*Green tea with a warm aroma, note of soy and chestnut*

### GRAND JASMIN MAO FENG

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main  
*Very rare jasmine green tea, carefully hand selected*

### PARIS FOR HER

Thé vert de Chine parfumé à la framboise, rose et litchi  
*Green tea from China with raspberry, rose and lychee*

### DONG DING

Un élégant oolong de Taiwan, avec des notes fleuries et boisées  
*Considered one of Taiwan's most superb oolongs, with floral and woody notes*

### JARDIN A LA FRANCAISE

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier  
*A delicate blend of pear, apple and blackberry leaves*

### AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau  
*Original recipe with mountain flowers, lavender and elderflower*

### SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme  
*Fruity notes infusion with cherry, hibiscus and apple pieces*



**NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE (15 cl)**  
*WINES BY THE GLASS*

**BLANCS ~ *White wines***

Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2020 Magnum • 20€  
Viognier « Pied de Samson », Domaine Georges Vernay 2017 • 22€  
Chablis « Montée de tonnerre » Droin 2018 • 26€  
Anjou « A Françoise », Domaine T.Boudignon 2013 • 24€  
Meursault « Les Tessons », Domaine M. Bouzereau 2015 • 42€

**ROSÉS ~ *Rosé wines***

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2020 • 17€

**ROUGES ~ *Red wines***

Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2019 • 21€  
Saint-Estèphe, Phélan Ségur 2014 • 26€  
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2017 • 30€  
Côte-Rôtie « Porchette », Julien Pilon 2016 • 46€

**NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES AU VERRE (15 cl)**  
*CHAMPAGNES BY THE GLASS*

Moët & Chandon « Grand Vintage 2013 » • 28€  
Pierre Moncuit Blanc de blancs Extra Brut • 30€  
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 35€  
Dom Pérignon 2012 • 49€

## **COCKTAILS SIGNATURE • 30€**

### BRISTOL FIZZ

Vodka, St Germain, Perrier, sirop de rose, jus de citron vert  
*Vodka, St Germain, Perrier, rose syrup, lime juice*

### ROYAL MARTINI

Martini Bianco, Champagne, Chambord  
*Martini Bianco, Champagne, Chambord*

### DOLCE VITA

Champagne, Limoncello, framboise  
*Champagne, Limoncello, raspberry*

### LE FAUBOURG

Gin, jus de Cranberry, crème de cassis  
*Gin, cranberry juice, blackcurrant liqueur*

### FASHION

Bourbon, Amaretto, jus d'orange, jus de citron  
*Bourbon, Amaretto, orange juice, lemon juice*

## **COCKTAILS SANS ALCOOL • 26€**

### *VIRGIN COCKTAILS*

### L'IMPRESSIONNISME

Jus de carotte, jus de tomate, jus de citron, assaisonnements  
*Carrot, tomato and lemon juices, seasoning*

### PUSSY FOOT

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine  
*Orange, pineapple and grapefruit juices, grenadine syrup*

## **COCKTAILS CLASSIQUES • 26€**

### *CLASSIC COCKTAILS*

Long classics (18 cl)

Short classics (7 cl)

Cocktail Champagne (15 cl)

## APÉRITIFS

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 22€  
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 20€  
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)  
Porto blanc, Andresen, 10 ans • 24€  
Porto rouge, Niepoort, 10 ans • 25€  
Porto rouge, Niepoort, 20 ans • 38€

VIN DE LIQUEUR - *DESSERT WINE*  
(7 cl) • 20€  
Pineau des Charentes blanc, 15 ans, Guy Lhéraud

BIÈRES - *BEER* (33 cl) • 16€  
Heineken, Carlsberg, Kronenbourg, Corona, Volcelest

GINS (5 cl) • 29€  
Bombay Sapphire, Hendrick's, Tanqueray Ten

VODKAS (5 cl) • 29€  
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 29€  
Don Julio Blanco, Leblon

RHUMS (5 cl)  
Havana Club 3 ans • 25€  
Appleton Estate 12 ans • 29€

## CANAPÉS – TAPAS

*À partir de 18 heures – From 6 P.M*

Ecrasé d'avocat pilé au mortier 🌱 • 16€  
*Crushed avocado pounded with mortar*

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 39€  
*Toasts of salt and pepper duck foie gras*

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 26€  
*Toasts of smoked salmon lemon and dill*

Beignets de gambas, gingembre et cébette • 32€  
*Prawn tempura, ginger and spring onions*

Accras de morue, sauce aïoli • 16€  
*Cod accras, aioli sauce*

Houmous au cumin et aux graines de grenade 🌱 • 18€  
*Hummus with cumin and pomegranate seeds*

Ailerons de volaille au saté, zestes de citron vert • 18€  
*Satay chicken wings, lime zest*

Fines tranches de Culatello, pain grillé • 42€  
*Thin slices of Culatello ham, toasted bread*

Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pain pita 🌱 • 19€  
*Eggplant caviar cooked wood-fired, pita bread*

Caviar Impérial de Sologne 30g • 95€  
*Caviar from Sologne 50g • 145€*

🌱 : plat végétarien/vegetarian dish

## CHAMPAGNE & CAVIAR – 120€

Une coupe de Champagne Dom Pérignon 2010 (15cl)  
accompagnée de 15g de Caviar Impérial de Sologne  
*A glass of Dom Pérignon and 15g of Caviar Imperial from Sologne*

## **WHISKIES (4 cl)**

### BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

Chivas Regal 12 ans • 25€ ~  
Johnnie Walker Black Label • 25€ ~ Johnnie Walker Blue Label • 70€

### ISLAY

Laphroaig Quarter Cask • 29€

### SPEYSIDE & HIGHLANDS

Glenfiddich 12 ans • 29€ ~ Glenlivet 12 ans • 28€

### SKYE & ORCADES

Talisker Port Ruighe • 29€ ~ Highland Park 18 ans • 40€

### BOURBON & RYE

Jack Daniel's • 29€ ~ Maker's Mark • 29€

## **DIGESTIFS (5 cl)**

### COGNAC

Guy Lheraud VSOP • 29€  
Guy Lheraud X.O • 60€  
Rémy Martin Louis XIII • 350€

### BAS-ARMAGNAC

Dartigalongue 1988 • 40€

### CALVADOS

Christian Drouin « Sélection » • 30€

### LIQUEURS • 24€

Amaretto Disaronno, Cointreau, Get 27/31, Bailey's, Limoncello,

Chartreuse verte VEP • 45€

## LA CARTE DES VINS

### WINE LIST

#### VINS BLANCS (75 cl) ~ *White wines*

- Sancerre, Domaine Vacheron 2018 • 95€  
Montlouis/Loire « Rémus », Dom. Taille aux Loups 2010 • 105€  
Chablis « Montée de tonnerre » Drouin 2018 • 130€  
Viognier « Pied de Samson », Domaine Georges Vernay 2017 • 110€  
Anjou « A Françoise », Domaine T.Boudignon 2013 • 120€  
Chablis « Butteaux », Domaine Pattes Loup 2014 • 140€  
Sancerre, Domaine Vacheron 2020 Magnum • 190€  
Riesling « Hengst », Domaine Josmeyer 2013 • 190€  
Meursault « Les Tesson », Domaine M. Bouzereau 2015 • 220€  
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2009 • 260€  
Chassagne Montrachet, Boudriotte 2014, Dom Blain-Gagnard • 280€  
Chevalier-Montrachet, Domaine Leflaive 2007 • 1080€
- Condrieu « La Petite Côte », Y.Cuilleron 2017 (37,5 cl) • 85€  
Puligny Montrachet « Clos de la Garenne » Dom L. Jadot 2014 (37,5cl) • 175€

#### VINS ROUGES (75 cl) ~ *Red wines*

- IGP Pays de l'Hérault « XB », La Terrasse d'Elise 2016 • 60€  
Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2019 • 105€  
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeois », Domaine S.Bize & Fils 2014 • 115€  
Chinon « Clos du Noyer », Domaine Grosbois 2015 • 120€  
Pomerol, Château des Jacobins 2014 • 120€  
Saint-Joseph « Clos de Cuminaille », Pierre Gaillard 2016 • 125€  
Saint-Estèphe, Phélan Ségur 2014 • 130€  
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2017 • 150€  
Barbera d'Alba « Tulin », Domaine Pelissero 2012 • 190€  
Ajaccio « Granit », Domaine de Vaccelli 2015 • 190€  
Chambolle-Musigny « Les Cras », Domaine A.Guyon 2014 • 225€  
Côte-Rôtie « Porchette », Julien Pilon 2016 • 230€  
Pauillac, Château Duhart-Milon 2006 • 320€  
Charmes-Chambertin, Domaine Duband 2013 • 475€  
Latricières-Chambertin, Domaine F. Feuillet 2011 • 605€
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Domaine Mongeard-Mugneret 2014 (37,5 cl) • 55€  
Saint-Estèphe, Château Haut Marbuzet 2013 (37,5 cl) • 85€

#### VINS ROSÉS (75 cl) ~ *Rosé wines*

- Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2020 • 75€  
Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2020 Magnum • 150€  
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2020 • 80€

## **LA CARTE DES CHAMPAGNES**

### *CHAMPAGNE LIST*

#### **CHAMPAGNES BRUTS (75 cl)**

- Alfred Gratien Brut • 160€
- Pierre Moncuit-Delos Blanc de blancs Extra Brut • 160€
- Moët & Chandon « Grand Vintage 2013 » • 165€
- Veuve Clicquot Ponsardin • 170€
- Louis Roederer « Brut Premier » • 170€
- Dehours « Vignes de la Vallée » • 175€
- Egly-Ouriet « Les Vignes de Vrigny » • 230€
- Pol Roger « Vintage » 2012 • 250€
- Ruinart « Blanc de Blancs » • 310€

#### **CHAMPAGNES ROSÉS (75 cl)**

- Pierre Gimonet « Rosé de Blancs » • 160€
- Diebolt-Vallois Rosé • 170€
- Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 250€
- Bollinger Rosé • 290€
- Dom Pérignon Rosé 2004 • 1110€

#### **CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES (75 cl)**

- Philipponnat « Clos des Goisses » 2005 • 430€
- Taittinger « Comtes de Champagne » 2008 • 420€
- Amour de Deutz 2008 • 390€
- Dom Pérignon 2012 • 560€
- Krug « Grande Cuvée » • 630€
- Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€
- S de Salon 1999 • 1180€

#### **DEMIES-BOUTEILLES (37,5 cl)**

- Moët & Chandon « Brut Impérial » • 75€
- Krug « Grande Cuvée » • 320€

UN BOUT DE VERSAILLES  
LOUIS XVI PAR AUGUSTIN PAJOU  
ENTRE 1777 ET 1779

Augustin Pajou était le sculpteur des rois. Il a travaillé au Château de Versailles mais aussi à la décoration des reliefs de l'Opéra royal. En 1777, Louis XVI commande à l'artiste deux bustes identiques le représentant. Le premier est exposé au Château de Versailles, le second est celui que vous pouvez admirer au Bristol. Il possède toutes les caractéristiques des œuvres de Pajou, expressions sereines, enchaînements fondus et surfaces polies. Un style aux lignes souples qui vaut à Pajou l'honneur d'être exposé, notamment au Louvre.



SOMETHING OF VERSAILLES  
IN FAUBOURG SAINT HONORÉ  
LOUIS XVI BY AUGUSTIN PAJOU  
BETWEEN 1777 AND 1779

*Augustin Pajou was Sculptor to the King. He worked at the Château de Versailles as well as decorating the bas-relief at the royal Opera. In 1777, Louis XVI ordered two identical busts of himself to be made by the artist. The first bust is exhibited at the Château de Versailles and the second is the one you can admire here at Le Bristol. The sculpture boasts all the characteristics of works by Pajou : serene expressions, uninterrupted movement and polished surfaces. It is this style and the flowing lines that have earned Pajou the right to be exhibited in many museums, including the Louvre.*



# MENU ENFANT

## CHILDREN'S MENU



### Entrées / Starters

Salade de tomates, mozzarella au basilic 21 €  
*Tomato salad, mozzarella and basil*

*Ou/ Or*

Saumon fumé et son blinis 25 €  
*Smoked salmon and blinis*

### Plats / Dishes

Mini hamburger, pommes frites 21 €  
*Mini hamburger, french fries*

*Ou/ Or*

Nuggets de poulet, pommes frites 21 €  
*Chicken nuggets, french fries*

*Ou/ Or*

Penne pour enfant gâté « jambon fromage » 21 €  
*Penne for spoiled child « ham and cheese »*

### Desserts / Desserts

Cookie, glace à la vanille Bourbon 13 €  
*Cookie, vanilla ice cream*

*Ou/ Or*

Glaces et sorbets du moment (2 boules) 12 €  
*Selection of homemade ice creams and sorbets (2 scoops)*

**LE PETIT DEJEUNER AU CAFE ANTONIA**  
**BREAKFAST AT LE CAFÉ ANTONIA**

De 8 heures à 11 heures ~ *From 8.00 a.m. to 11.00 am*

**Petit déjeuner Continental ~ *Continental breakfast* • 45€**

- Jus de fruits frais ~ *Fresh fruit juice*
- Boissons chaudes ~ *Hot drinks*
- Corbeille de viennoiseries ~ *Our selection of French pastries*

**Petit déjeuner Américain ~ *American breakfast* • 60€**

- Petit déjeuner continental ~ *Continental breakfast*
- Salade de fruits frais ~ *Fresh fruit salad*
- Œufs\* et garnitures ~ *Eggs\* and side dishes*

\* supplément de 15€  
pour les œufs brouillés truffés

\* 15€ additional fee  
for scrambled eggs with truffles

**Nos Boissons ~ *Our Drinks***

- Espresso ~ *Espresso* • 12€
- Café filtre ~ *Filter coffee* • 16€
- Cappuccino ~ *Cappuccino* • 18€
- Caffè latte ~ *Caffè latte* • 18€
- Chocolat chaud ~ *Hot chocolate* • 19€
- Thés, infusions ~ *Tea, infusions* • 16€

**Fruits et légumes frais ~ *Fresh fruits and vegetables***

- Jus d'orange ou pamplemousse ~ *Orange or grapefruit juice* • 16€
- Jus de fruits « Détox » ~ *“Detox” fruit juice* • 16€
- Jus selon votre goût ~ *Your own mix of fresh juice* • 20€
- Assiette de fruits rouges ~ *Plate of red berries* • 39€
- Assiette de fruits exotiques ~ *Plate of exotic fruits* • 39€
  
- Salade de fruits frais ~ *Fresh fruit salad* • 26€

**Les œufs ~ Eggs**

- Œufs Bénédicte ~ *Eggs Benedict* • 32€  
Œufs au saumon fumé ~ *Smoked salmon eggs* • 40€  
Œufs brouillés à la truffe ~ *Truffled scrambled eggs* • 65€  
Œufs nature, à la coque, au plat, ~ *Plain eggs, soft boiled, fried,*  
brouillés, omelette ~ *scrambled, omelet* • 25€  
Œufs garnis bacon, saucisse, fromage, ~ *Garnished eggs bacon, sausage, cheese,*  
tomate, jambon, champignon, fines herbes ~ *tomato, ham, mushroom, fresh fines herbs* • 35€

**Nos assiettes ~ Our plates**

- Jambon d'York ~ *York ham* • 28€  
Jambon Culatello ~ *Culatello ham* • 28€  
Saumon fumé ~ *Smoked salmon* • 35€

**Céréales ~ Cereals**

- Muesli, Corn Flakes, Coco Pops, Rice Crispies, All Bran  
Granola • 18€  
Bircher Muesli • 22€  
Porridge (à l'eau ou au lait) ~ *Water or milk porridge* • 16€

**Sélection de notre boulanger ~ Our baker's selection**

- Viennoiserie pièce ~ *One breakfast pastry* • 9€  
La corbeille simple ~ *Selection for one* • 25€  
La corbeille pour deux ~ *Selection for two* • 45€  
La corbeille de pain ~ *Bread basket* • 12€

**Douceurs**

- Crêpes/ Gaufres  
Pain perdu / Pancakes

**Sweets**

- Crepes / Waffles* • 26€  
*French toast / Pancakes* • 26€

**Produits laitiers ~ Dairy products**

- Fromage blanc ~ *Soft white cheese* • 14€  
Yaourt nature, 0%, aux fruits ~ *Plain yogurt, low fat, fruit yogurt* • 14€  
Assiette de fromages affinés ~ *Matured cheeses plate* • 25€  
Assiette de fromages doux ~ *Soft cheeses plate* • 24€  
(Vache qui rit, Kiri, St Morêt) (*Vache qui rit, Kiri, St Morêt*)