

SAINT AUGUSTIN

BRASSERIE PARISIENNE

FORMULE DÉJEUNER OU DÎNER

32

PLAT AU CHOIX
Dish of your choice

DESSERT AU CHOIX
Dessert of your choice

CAFÉ OU THÉ
Coffee or tea

*PLAT NON COMPRIS DANS LA FORMULE

HORS D'ŒUVRE Starters

L'ŒUF MAYONNAISE Saint Augustin, croûtons Saint Augustin egg mayonnaise, croutons	8.5	TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC Tomatoes with mozzarella and basil	13
SOUPE GRATINÉE, à l'oignon French onion soup	12	AVOCAT CREVETTES, sauce cocktail Avocado, shrimp with cocktail sauce	16
PÂTE DE CAMPAGNE MAISON MAS, pain grillé Pâté & toasted bread	12	ESCARGOTS FARCIS 6 stuffed snails	16
POIREAUX VINAIGRETTE Leeks with vinaigrette	12	FOIE GRAS MAISON Homemade foie gras	21

SERVICE CONTINU ALL DAY SERVICE 7h - 23h

SUGGESTIONS DU JOUR Daily suggestions

N'hésitez pas à demander aux serveurs
les suggestions du jour.

Please ask our waiters.

MENU PETITS ROIS

Kids' menu

Moins de 12 ans
Under 12

13.90

STEAK HACHÉ, POMMES ALLUMETTES
Ground beef steak, french fries

OU

FILET DE POULET CROUSTILLANT
Crispy chicken fillet

DEUX BOULES DE GLACE
AU CHOIX

ou

CRÊPE SUCRÉ OU NUTELLA

Two ice cream scoops
of your choice

or
Sugar or Nutella crêpe

SALADES Salads

POKE BOWL, saumon fumé, avocat, fèves, germes de soja, carottes râpées, mangue, riz, sauce soja & sésame Smoked salmon poke bowl with avocado, broad beans, bean sprouts, grated carrots, mango, rice, soy sauce & sesame	19
SALADE CESAR, cœur de romaine, filet de poulet pané, tomates, œuf dur bio, parmesan & sauce Cesar Caesar salad with romaine heart, breaded chicken fillet, tomatoes, organic hard-boiled egg, parmesan & Caesar dressing	20
SALADE NIÇOISE, haricots verts, thon, œuf dur, tomates, olives, pommes de terre et salade Niçoise salad with green beans, tuna, hard-boiled egg, tomatoes, olives, potatoes, and lettuce	21
SALADE SAINT AUGUSTIN, concombre, avocat, tomate, cébette, mozzarella, huile d'olive et basilic Saint Augustin salad with cucumber, avocado, tomato, spring onion, mozzarella, olive oil and basil	21
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, salade, miel & tomates cerises Warm goat cheese salad, salad, honey & cherry tomatoes	21

VIANDES Meat

COQUILLETES, jambon et crème de comté Macaroni with ham & Comté cheese cream	18
SAUCISSE AU COUTEAU, pomme purée Knife-cut sausage with mashed potatoes	20
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, jus aux champignons & purée Roasted yellow chicken breast, mushroom jus & mashed potatoes	21
CHEESEBURGER DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes Cheeseburger & french fries	22
CHICKEN BURGER, filet de poulet croustillant, avocat et cheddar Chicken burger, with crispy chicken fillet, avocado, and cheddar	21
TARTARE DE BŒUF DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes & salade Beef tartare with french fries & salad	22
CONFIT DE CANARD, pomme purée Duck confit & mashed potatoes	22
BAVETTE D'ALOYAU, sauce poivre, pommes allumettes Aloyau bavette with pepper sauce & french fries	22.5
BOEUF BOURGUIGNON, pomme purée Beef bourguignon with mashed potatoes	23
ENTRECÔTE, 300G, sauce Béarnaise, pommes allumettes * Entrecôte (300g) with Béarnaise sauce & french fries *	32

POISSONS Fish

TARTARE DE SAUMON AUX FINES HERBES, avocat et salade* Salmon tartare, avocado, salad*	23
PAVÉ DE SAUMON RÔTI, sauce Béarnaise Roasted salmon steak with Béarnaise sauce	24
TATAKI DE THON, sésame & coriandre * Tuna tataki with sesame & coriander	26

SNACKS

OMELETTE ŒUF BIO au choix : nature, jambon, fromage ou mixte, servie avec salade Organic egg omelette, choice of plain, ham, cheese or mixed, served with salad	15.8
CROQUE-MONSIEUR, pommes allumettes & salade Croque-Monsieur with french fries & salad	16
CROQUE-MADAME, ŒUF BIO, pommes allumettes & salade Croque-Madame with organic egg, french fries & salad	16.5

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX SIDES 6
Riz, purée, haricots verts, pommes allumettes, salade verte
Rice, mashed potatoes, green beans, french fries, green salad

*plat non compris dans la formule

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SAINT AUGUSTIN

BRASSERIE PARISIENNE

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES Cheese plate	9.9
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée	9.5
CAFÉ / THÉ GOURMAND Gourmet coffee / tea	9.8 / 11
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille Chocolate lava cake, vanilla ice cream	11
TARTE FINE AUX POMMES Apple pie	12
CRUMBLE AUX POIRES, glace caramel beurre salé Pear crumble with salted caramel ice cream	12
BABA AU RHUM CHANTILLY Rum baba, Chantilly	12

GLACES ET SORBETS

2 BOULES / SCOOPS : 8 // 3 BOULES / SCOOPS : 11 Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café, fraise, framboise, pistache, rhum raisin, citron vert	
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 15 Glace chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat ou crème café Chocolate or coffee ice cream, whipped cream, chocolate or coffee sauce	
COUPE COLONEL 15 sorbet citron vert & vodka lime sorbet & vodka	

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 3cl	7
Cinzano rosso, bianco 5cl	7
Campari, Lillet, blanc, rouge, rosé 5cl	7
Porto Sagrès rouge, Suze 5cl	7
Muscat de Beaumes de Venise 5cl	7
Pineau des Charentes 5cl	7

KIRS

Touraine AOC 15cl Sauvignon, Les Roches Fleuries	7.8
Royal au Champagne 12cl EPC Blanc de Noirs	16
Royal au Prosecco 12cl Prosecco Riccadonna Brut DOC	11

WHISKIES

Clan Campbell	10
Jameson	10
Ballantine's	10
Chivas 12 ans	12
Chivas 18 ans	15
Glenlivet	13
Aberlour 10 ans	14
Four Roses	12

ALCOOLS

Rhum Havana 3 ans	10
Rhum Havana 7 ans	13
Vodka Absolut	11.2
Gin Beefeater	11.2
Tequila Olmeca altos	11

DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	10
Kahlua	9.8
Cointreau	9.8
Grand Marnier Cordon Rouge	9.8
Cognac Martell VSOP	12
Cognac Martell Cordon Bleu	22
Armagnac Château de Laubade	10
Calvados Trou Normand Fine	10
Poire Williams Grande Réserve Miclo	13
Italicus	10

EAUX MINÉRALES Mineral water

EVIAN OU BADOIT 50CL	6.5
EVIAN OU BADOIT 100CL	8.9

LES VINS ET CHAMPAGNES

WINE AND CHAMPAGNE

LES CHAMPAGNES	12cl	75cl		
Champagne EPC Blanc de Noirs	15.5	90		
Prosecco Riccadonna Brut DOC	10	50		
	Verre	Tulipe	Pot	Btl
	15cl	25cl	46cl	75cl
ROSÉS				
Sables de Camargue IGP Gris de gris, Domaine Petit Chaumont	6.5	10	19	29
BIO, Frais et caressant, nez de fruits blancs 2025				
Côtes de Provence AOP Minuty, Côté Presqu'île	8	13	23	36
Souple, rond et frais 2025				
	Verre	Tulipe	Pot	Btl
	15cl	25cl	46cl	75cl
BLANCS				
Touraine AOC Sauvignon, Les Roches Fleuries	5.5	9.5	17.5	30
Sec et nerveux, nez de buis 2023				
Bourgogne Aligoté AOC Les planchants	8	13	21	36
Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pommes 2023				
Sancerre AOC Les Broux	10	15	28	44
Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes 2024				
Pouilly-Fumé AOC Les Clairières	10	15	28	44
Bien sec et très frais, silex et agrume 2024				
Chablis AOC Château de Fleys	10	15	28	44
Nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine, avec une belle salinité 2024				
Monbazillac AOC Château Beaurand, Vieilles Vignes	9.5	13	24	34
Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs 2023				
Chardonnay La Chevalière, Laroche IGP Pays d'Oc BIO & VEGAN	6.5	10	18	30
Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment 2025				
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc VEGAN	7	10.5	20	31
Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger 2025				
	Verre	Tulipe	Pot	Btl
	15cl	25cl	46cl	75cl
ROUGES				
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger-Rive	9.1	14.3	25.8	40
Soyeux et gourmand, nez de cerise 2023				
Brouilly AOC Reserve de Beauvoisie	7.1	10.6	20	
Souple et frais, au nez de fruits rouges 2025				
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cuvée du vieux pressoir	7.5	11.6	21	32
Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise 2025				
Bordeaux AOC Château Gantonnet	7.1	10.6	20	31
Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur 2022				
Graves AOC Château Maderot	8.5	13.5	25	36
Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un font de fruits mûrs 2019				
Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle BIO	9.5	14.5	27	41
Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction 2024				
Côtes du Rhône AOC Les 3 garçons BIO	6.5	9.5	17.5	30
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais 2024				

CHAUD Hot drinks

EXPRESSO RICHARD, Perle noire 100% Arabica	3.4
DÉCAFÉINÉ	3.4
CAPPUCCINO	7.2
THÉ OU TISANE	6.5

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS

Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen - Janette Bistrot parisien
Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin