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 8.5
Saint Augustin egg mayonaise

VELOUTÉ DE LÉGUMES, croûtons dorés 9
Vegetable soup with croutons

SOUPE GRATINÉE, à l'oignon 12
French onion soup

PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON MAS, pain grillé 12
Pâté & toasted bread

POELÉE DE CHAMPIGNONS, oeuf cassé 13
Sautéed Mushrooms and Broken Egg

AVOCAT CREVETTES, sauce cocktail 16
Avocado, shrimp with cocktail sauce

6 ESCARGOTS FARCIS 16
6 stuffed snails

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3 18
6 oysters

FOIE GRAS MAISON 21
Homemade foie gras

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 SUCRE 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 19
Smoked salmon poke bowl with avocado, broad beans, bean sprouts, grated carrots, mango, rice, soy sauce & sesame

CESAR, cœur de romaine, filet de poulet pané, tomates, œuf dur bio, parmesan & sauce Cesar 20
Caesar salad with romaine heart, breaded chicken fillet, tomatoes, organic hard-boiled egg, parmesan & Caesar dressing

LA NORDIQUE, saumon fumé, crevettes, avocat, concombre, salade verte 22
Nordic salad, smoked salmon, shrimp, avocado, cucumber, green salad

SALADE SAINT AUGUSTIN, concombre, avocat, tomate, cébette, mozzarella, huile d'olive et basilic 21
Saint Augustin salad with cucumber, avocado, tomato, spring onion, mozzarella, olive oil and basil

CHÈVRE CHAUD, mesclun et noix 21
Warm goat cheese salad, mixed greens and nuts

VIANDES Meat

COQUILLETTES, jambon et crème de comté 18
Macaroni with ham & Comté cheese cream

SAUCISSE AU COUTEAU, pomme purée 20
Knife-cut sausage with mashed potatoes

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, jus aux champignons & purée 21
Roasted yellow chicken breast, mushroom jus & mashed potatoes

CHEESEBURGER DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes 22
Cheeseburger & french fries

CHICKEN BURGER, filet de poulet croustillant, avocat et cheddar 21
Chicken burger, with crispy chicken fillet, avocado, and cheddar

TARTARE DE BŒUF DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes & salade 22
Beef tartare with french fries & salad

CONFIT DE CANARD, pomme purée 22
Duck confit & mashed potatoes

BAVETTE D'ALOYAU, sauce poivre, pommes allumettes 22.5
Aloyau bavette steak with pepper sauce & french fries

BOEUF BOURGUIGNON, pomme purée 23
Beef bourguignon with mashed potatoes

ENTRECÔTE, 300G, sauce Béarnaise, pommes allumettes * 32
Entrecôte (300g) steak with Béarnaise sauce & french fries *

POISSONS Fish

TARTARE DE SAUMON AUX FINES HERBES, avocat et salade* 23
Salmon tartare, avocado, salad*

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, sauce Béarnaise, riz Basmati 24
Roasted salmon steak with Béarnaise sauce, Basmati rice

SAINT-JACQUES poêlées, pomme purée* 28
Pan-seared scallops, mashed potatoes*

SNACKS

OMELETTE ŒUF BIO au choix : nature, jambon, fromage ou mixte, servie avec salade 15.8
Organic egg omelette, choice of plain, ham, cheese or mixed, served with salad

CROQUE-MONSIEUR, pommes allumettes & salade 16
Croque-Monsieur with french fries & salad

CROQUE-MADAME, ŒUF BIO, pommes allumettes & salade 16.5
Croque-Madame with organic egg, french fries & salad

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.

LE.SAINT.AUGUSTIN

114 Boulevard Haussmann / 01 43 87 40 55

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
BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ Brioche French toast salted Butter Caramel	9.9
CRUMBLE AUX POIRES, glace vanille Pear crumble with vanilla ice cream	12
BABA AU RHUM CHANTILLY Rum baba, whipped cream	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

ROSÉS	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
Sables de Camargue IGP Gris de gris, Domaine Petit Chaumont BIO, Frais et caressant, nez de fruits blancs 2025	6.5	10	19	29
Côtes de Provence AOP Minuty, Côté Presqu'île Souple, rond et frais 2025	8	13	23	36

BLANCS	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
Touraine AOC Sauvignon, Les Roches Fleuries Sec et nerveux, nez de buis 2023	5.5	9.5	17.5	30
Bourgogne Aligoté AOC Les planchants Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pommes 2023	8	13	21	36
Sancerre AOC Les Broux Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes 2024	10	15	28	44
Pouilly-Fumé AOC Les Clairières Bien sec et très frais, silex et agrume 2024	10	15	28	44
Chablis AOC Château de Fleys Nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine, avec une belle salinité 2024	10	15	28	44
Monbazillac AOC Château Beautrand, Vieilles Vignes Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs 2023	9.5	13	24	34
Chardonnay La Chevalière, Laroche IGP Pays d'Oc BIO & VEGAN Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment 2025	6.5	10	18	30
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc VEGAN Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger 2025	7	10.5	20	31

ROUGES	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger-Rive Soyeux et gourmand, nez de cerise 2023	9.1	14.3	25.8	40
Brouilly AOC Reserve de Beauvoisie Souple et frais, au nez de fruits rouges 2025	7.1	10.6	20	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cuvée du vieux pressoir Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise 2025	7.5	11.6	21	32
Bordeaux AOC Château Gantonnet Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur 2022	7.1	10.6	20	31
Graves AOC Château Maderot Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un font de fruits mûrs 2019	8.5	13.5	25	36
Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle BIO Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction 2024	9.5	14.5	27	41
Côtes du Rhône AOC Les 3 garçons BIO Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais 2024	6.5	9.5	17.5	30

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.