

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	ŒUF CASSÉ AUX CHAMPIGNONS Fried egg with mushrooms	13
SALADE DE BETTERAVES, feta, vinaigrette & ciboulette Beetroot and feta salad with vinaigrette & chives	9	AVOCAT, saumon fumé & toast Avocado, smoked salmon & toast	16
SOUPE GRATINÉE, à l'oignon French onion soup	12	6 ESCARGOTS FARCIS 6 stuffed snails	16
PÂTÉ BASQUE, piment d'Espelette & pain grillé Basque pâté with Espelette pepper & toasted bread	12	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ Smoked salmon plate	18
SARDINES, beurre demi-sel et toast Sardines, salted butter and toast	12		

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
Chopped steak, french fries

OU

COQUILLETTES JAMBON FROMAGE
Macaroni, ham and cheese

DEUX BOULES DE GLACE
AU CHOIX
Two ice cream scoops
of your choice

SALADES Salads

SALADE D'ENDIVES, roquefort, vinaigrette à la moutarde & noix Endive salad with Roquefort, mustard vinaigrette & walnuts	18.5
SALADE CAESAR, cœur de romaine, filet de poulet pané, tomates, œuf dur bio, parmesan & sauce Caesar Caesar salad with romaine heart, breaded chicken fillet, tomatoes, organic hard-boiled egg, parmesan & Caesar dressing	18.5
SALADE SAINT AUGUSTIN, betterave, avocat, concombre, cébette, mozzarella, huile d'olive & basilic Saint Augustin salad with beetroot, avocado, cucumber, spring onion, mozzarella, olive oil & basil	18.5
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	18.9
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, salade, miel & tomates cerises Hot goat cheese salad with greens, honey & cherry tomatoes	20.5

VIANDES Meat

COQUILLETTES, jambon, Comté Macaroni, ham & Comté cheese	18.5
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, jus aux champignons & purée Roasted yellow chicken breast, mushroom jus & mashed potatoes	19.8
SAUCISSE AU COUTEAU, pomme purée Knife-cut sausage & mashed potatoes	19.8
CHEESEBURGER DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes Cheeseburger & french fries	20.5
TARTARE DE BŒUF DU SAINT AUGUSTIN, pommes allumettes & salade Beef tartare with french fries & salad	21.8
CONFIT DE CANARD, pomme purée Duck confit & mashed potatoes	22
BŒUF BOURGUIGNON, purée Beef bourguignon with mashed potatoes	22
BAVETTE D'ALOYAU, sauce poivre, pommes allumettes Aloyau bavette with pepper sauce & french fries	22.5
ENTRECÔTE, 300G, sauce Béarnaise, pommes allumettes * Entrecôte (300g) with Béarnaise sauce & french fries *	31

POISSONS Fish

CEVICHE DE BAR, avocat, mangue & coriandre Seabass ceviche with avocado, mango & coriander	23
PAVÉ DE SAUMON RÔTI, sauce Béarnaise Roasted salmon steak with Béarnaise sauce	24
FILET DE BAR RÔTI, riz * Roasted sea bass fillet with rice *	26
SAINT-JACQUES POÊLÉES, purée de pommes de terre, huile de basilic * Pan-seared scallops with mashed potatoes & basil oil *	28

SNACKS

CROQUE-MONSIEUR, pommes allumettes & salade Croque-Monsieur with french fries & salad	15.6
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-MADAME, ŒUF BIO, pommes allumettes & salade Croque-Madame with organic egg, french fries & salad	16

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'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE.SAINT.AUGUSTIN

Vianes UE, poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

European meats, wild-caught fish and/or certified Organic or Label Rouge.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.

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
CRUMBLE AUX POIRES Pear crumble	12
BABA AU RHUM CHANTILLY Rum baba, Chantilly	12
TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY Tarte Tatin with Isigny cream	12

GLACES ET SORBETS

2 BOULES / SCOOPS : 8 // 3 BOULES / SCOOPS : 10.5 Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café, fraise, framboise, pistache, rhum raisin, citron vert	
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 13.8 Glace chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat ou crème café Chocolate or coffee ice cream, whipped cream, chocolate or coffee sauce	
COUPE COLONEL 13.8 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 William 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	6.4	10.1 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 2024		
	Verre	Tulipe Pot Btl
	15cl	25cl 46cl 75cl
BLANCS		
Touraine AOC Sauvignon, Les Roches Fleuries	5.4	9.4 17.6 30
Sec et nerveux, nez de buis 2023		
Bourgogne Aligoté AOC Les planchants	7.7	12.2 21 34
Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pommes 2023		
Sancerre AOC Les Broux	10	15.3 28 44
Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes 2023		
Pouilly-Fumé AOC Les Clairières	9.8	14.8 27 43
Bien sec et très frais, silex et agrume 2024		
Chablis AOC Château de Fleys	10	15.3 28 44
Nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine, avec une belle salinité 2023	9.3	13.6 24 34
Monbazillac AOC Château Beaurand, Vieilles Vignes		
Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs 2023	6.4	9.4 17.8 30
Chardonnay, La Chevalière, Laroche IGP Pays d'Oc bio & végan		
Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment 2024	7	10.8 20 31
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc VEGAN		
Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger 2024		
	Verre	Tulipe Pot Btl
	15cl	25cl 46cl 75cl
ROUGES		
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger-Rive	9.10	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	7.3	11.6 21 32
Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise 2024		
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	8.4	13.4 25 36
Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un font de fruits mûrs 2019		
Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle BIO	9.4	14.4 27 41
Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction 2024		
Côtes du Rhône AOC Les 3 garçons BIO	6.4	9.4 17.6 30
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais 2023		

CHAUD Hot drinks

EXPRESSO RICHARD, Perle noire 100% Arabica	3.4
DÉCAFÉINÉ	3.4
CAPPUCCINO	7.2
THÉ OU TISANE	6.3

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCÈPTE 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 Bar de la Mer
Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin