

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

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

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		

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 POÉLÉES, 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'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
MICUIT 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 Sagrés 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

		ALCOOLS	
Clan Campbell	10	Rhum Havana 3 ans	10
Jameson	10	Rhum Havana 7 ans	13
Ballantine's	10	Vodka Absolut	11.2
Chivas 12 ans	12	Gin Beefeater	11.2
Chivas 18 ans	15	Tequila Olmeca altos	11
Glenlivet	13		
Aberlour 10 ans	14		
Four Roses	12		

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

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 8 13 23 36

Côtes de Provence AOP Minuty, Côté Presqu'île Souple, rond et frais 2024

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

Monbazillac AOC Château Beautrand, Vieilles Vignes 9.3 13.6 24 34

Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs 2023

Chardonnay, La Chevalière, Laroche IGP Pays d'Oc bio & végan 6.4 9.4 17.8 30

Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment 2024

Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc VEGAN 7 10.8 20 31

Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger 2024

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 fond 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'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 Bar de la Mer
Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin