



## Le Petit Déjeuner

### PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 20,00€

#### PARISIAN BREAKFAST

Thé, café ou chocolat chaud Les Deux  
*Tea, coffee or Les Deux hot chocolate*

Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron  
*Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries, Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
*Mini viennoiseries, Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry*

Petit pain, Beurre, confiture Les Deux et honey  
*Bread roll, Butter, Les Deux jam & honey*

### PETIT-DÉJEUNER LES DEUX 26,00€

#### LES DEUX BREAKFAST

Thé, café ou chocolat chaud Les Deux  
*Tea, coffee or Les Deux hot chocolate*

Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron  
*Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries, Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
*Mini viennoiseries, Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry*

Petit pain, Beurre, confiture Les Deux et miel  
*Bread roll, Butter, Les Deux jam & honey*

Œufs à ma façon cuits selon votre choix  
Brouillés, au plat, à la coque, en omelette  
*Eggs "My Way" prepared as you wish, Scrambled, fried, soft boiled, omelet*

Salade de fruits  
*Fruit salad*

### À LA CARTE

Croissant Les Deux, œufs brouillés et au choix:  
*Les Deux croissant, scrambled eggs and choice of:*

Jambon « Prince de Paris » « Prince de Paris » Ham 14,00€

Saumon fumé *Smoked salmon* 14,50€

Œufs brouillés, au plat ou à la coque  
*Scrambled, fried or soft boiled eggs* 13,00€

Œufs brouillés, jambon « Prince de Paris »  
*Scrambled eggs, « Prince de Paris » ham* 13,00€

Œufs brouillés à la truffe  
*Truffle scrambled eggs* 15,00€

Œuf Bénédicte, sauce hollandaise, saumon fumé ou poitrine fumée  
*Benedict egg, hollandaise sauce, smoked salmon or bacon* 13,00€

Toasts, beurre, confiture, miel et crème de marrons Les Deux  
*Toasts, butter, Les Deux jam, honey and chestnut cream* 6,50€

Brioche façon pain perdu  
*Pain perdu style brioche* 9,50€

## SUR LE POUCE Snack menu

### CLUB SANDWICHES CLUB SANDWICHES

Les Deux, suprême de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate. 15,00€  
*Les Deux, chicken supreme, bacon, hard-boiled egg, tomato.*

Scandinave, saumon fumé, œuf dur, chèvre frais. 18,00€  
*Scandinavian, smoked salmon, hard-boiled egg, fresh goat's cheese.*

### PAUSE SALÉE SAVOURY BREAK

Croque - Monsieur, jambon « Prince de Paris », Comté, cœur de laitue. 16,00€

*Croque - Monsieur, « Prince de Paris » ham, Comté, heart of lettuce.*

Croque - Madame, jambon « Prince de Paris », Comté, œuf au plat, cœur de laitue. 16,50€

*Croque - Madame, « Prince de Paris » ham, Comté, fried egg, heart of lettuce.*

Quiche Lorraine, cœur de laitue. 15,50€  
*Traditional quiche Lorraine, heart of lettuce.*

### OEUFES EGGS

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue. 14,50€  
*Plain or herbs omelet, heart of lettuce.*

Omelette mixte, jambon « Prince de Paris », Emmental, cœur de laitue. 15,00€

*« Prince de Paris » ham and cheese omelet, heart of lettuce.*

Omelette Les Deux, jambon, Emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue. 16,50€

*Les Deux Omelet with ham, cheese, mushrooms, tomatoes, heart of lettuce.*

### SALADES SALADS

Salade césar, Suprême de volaille, cœur de romaine, Parmesan, croûtons, sauce César. 18,00€

*César salad, Chicken supreme, heart of romaine lettuce, Parmesan, croutons, Caesar dressing.*

Salade de foie gras de canard, Foie gras de canard mi-cuit, champignons, haricots verts, tomates grappes, noix de pécan, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile de noisette. 20,00€

*Duck foie gras salad, Semi-cooked duck foie gras, button mushrooms, green beans, tomatoes on the vine, pecan nuts, heart of lettuce, dressing seasoned with hazelnut oil.*

Salade de saumon fumé, Saumon fumé Astara origine écossaise, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pamplemousse, romaine, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive vierge 1ère pression à froid. 18,00€

*Smoked salmon salad, Astara smoked salmon from Scotland, fresh goat's cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce, dressing seasoned with lemon and extra virgin olive oil.*

Salade de chèvre chaud, Chèvre frais pané, haricots verts, noix de pécan, poires, endives, pousses d'épinard, vinaigrette à l'huile de noisette, vinaigre de Xérès et miel mille fleurs. 18,00€

*Hot goat's cheese salad, Breaded fresh goat's cheese, green beans, pecan nuts, pear, chicory, spinach, dressing seasoned with hazelnut oil, sherry vinegar and Multi-flower honey.*





## PÂTISSERIES PASTRIES

### LES CLASSIQUES *THE CLASSICS*

Éclair chocolat <i>Pâte à choux, crémeux au chocolat noir amer, glaçage chocolat. Chou pastry, bitter dark chocolate cream filling, chocolate icing.</i>	6,50€
Tartelette pistache framboise <i>Pâte sable, creme pistache, framboise. Shortbread, pistachio cream, raspberry.</i>	6,50€
Cheesecake <i>Croquant speculoos, fromage frais vanillé. Shortbread speculoos, cream cheese vanilla.</i>	6,50€
Chou craquelin chocolat au lait tonka <i>Chou croustillant, crémeux chocolat au lait, crepe tonka. Crisp chou, creamy milk chocolate, tonka cream.</i>	6,50€
Éclair caramel beurre salé <i>Chou croustillant, crémeux caramel beurre salé, crème vanille. Crisp chou, creamy salted butter caramel, vanilla cream.</i>	6,50€
Tartelette citron <i>Sablé noisette, crème citron, meringue. Shortbread, lemon cream, meringue.</i>	6,50€
Cupcake <i>Sélection du jour Selection of the day.</i>	4,00€
Madeleine <i>Traditional light sponge.</i>	6,00€
Cannelés bordelais <i>French pastry with rum &amp; vanilla.</i>	6,50€
Financier <i>French almond cake.</i>	6,00€
Scones <i>Avec creme fraiche, confiture With fresh cream &amp; jam</i>	7,00€

## Macarons Macarons

Macaron individuel <i>Sélection de saveurs. Selection of flavours.</i>	2,80€
---	-------

## Tea Time Les Deux 24,00€

Assortiment de petits sandwichs. <i>Selection of mini sandwiches.</i>	
Sélection de mini pâtisseries, mini macaron, madeleine. <i>Selection of mini pastries, mini macaroon, Madeleine.</i>	
Thé, café ou chocolat chaud Les Deux. <i>Tea, coffee or Les Deux hot chocolate.</i>	
Supplément d'une coupe de Champagne <i>Glass of Champagne</i>	+10,00€

## Cafés, THÉS et INFUSIONS COFFEES, Teas and HERBAL INFUSIONS

Sélection de Thés <i>Sellection of Teas</i>	4,50€
Espresso	3,50€
Double espresso	4,00€
Café, American <i>Black coffee</i>	4,00€
Café au lait <i>Coffee, with steamed milk</i>	4,50€
Café viennois, café chaud et crème fouettée <i>Black coffee with whipped cream</i>	4,50€
Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5,00€

## BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

### JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES*

Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron <i>Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon</i>	6,00€
Cocktail vitaminé, Orange, carotte, gingembre <i>Healthy cocktail, Orange, carrot, ginger</i>	8,00€
Cocktail de fruits <i>Fruit cocktail</i>	8,00€

### EAUX ET SODAS *WATER AND SODAS*

San Pellegrino	50cl: 5,50€   IL: 8,00€
Acqua Panna	50cl: 5,50€   IL: 8,00€
Perrier	50cl: 5,50€   IL: 8,00€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	4,00€
Schweppes, Orangina	4,00€

### CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

Kir Royal - framboise ou cassis	16,00€
Cocktail Mimosa	13,50€
Möet & Chandon 20cl	22,00€
Möet & Chandon Rosé 20cl	28,00€
Möet & Chandon 75cl	95,00€
Möet & Chandon Rosé 75cl	100,00€
Don Ruinart Blanc de Blancs	125,00€
Don Ruinart Rose	140,00€
Cristal Roederer	250,00€
Perrier-Jouet "Brut" Maison	69,00€
Perrier-Jouet "Brut" Rosé Maison	80,00€
Don Perignon Reserve	P.O.A.

### VINS / ROSÉ *WINES / ROSE*

Domaine "Ott" Provence	75,00€
Minuty Provence	65,00€

