

---

## LES VINS

Verre 15cl    Bouteille 75 cl

### CHAMPAGNE

NM Moet et Chandon	25	150
NM Veuve Clicquot - Brut Rosé	32	160
2009 Dom Pérignon	58	480

### BLANCS

2016 Alsace - Riesling - Cuvée Albert - Domaine Albert Mann	16	80
2015 Rhône - Hermitage - Chevalier de Sterimberg Maison Jaboulet Aîné	34	170
2014 Savoie - Vin de Savoie - Lebraz - Domaine Blard et fils	14	70
2016 Loire - Reuilly - Domaine Mabillot	12	60

### ROUGES

2014 Bourgogne - Côtes de Beaune - J.Drouhin	20	100
2016 Rhône - Ventoux - Mégaphone - Famille Brunier	12	60
2016 Savoie - IGP - Allobroges-cevins - Argile - Domaine des Ardoisières	18	90
2014 Bordeaux - Saint-Estephe - Château Phelan-Segur	32	160

---

**BRUNCH** 105

**BRUNCH ACCOMPAGNE D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE** 130



PRIX NETS EN EURO / SERVICE COMPRIS  
LE MEURICE GARANTIT L'ORIGINE DE SES VIANDES BOVINES : UNION EUROPÉENNE  
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE

DALÍ ET SALVADOR DALÍ SONT DES MARQUES UTILISÉES AVEC L'AUTORISATION  
DE LA FUNDACIÓ GALA-SALVADOR DALÍ, FIGUERES, ESPAGNE.

## AU BUFFET BOISSONS

Boissons chaudes au choix

Jus de fruits ou légumes frais

Corbeille de croissants, pains au chocolat, brioches,  
pains aux raisins et kouglofs

Pains de Dominique Saibron,

Sélection de yaourts natures ou aux fruits, fromage blanc et  
beurre de la maison Bordier

Fruits de saison en salade, orange et pamplemousse en suprêmes

Compote de pommes

Assortiment de charcuteries et terrines maison

Salades composées et condiments variés

Maki de saumon, gingembre et légumes

Œufs brouillés et garnitures de saison

Casareccia aux petits pois, noisette et émulsion au lard fumé

Petits farcis à la provençale

Saucisson de porc et pistache en brioche, sauce Porto

Sélection de fromages affinés

## PÂTISSERIES A TABLE

Pièce de veau rôtie, légumes de saison et jus truffé

ou

Sauté gourmand de homard en croustillant de blé

Les créations originales de notre Chef Pâtissier Cédric Grolet