



14, rue de Saint Simon 75007 Paris - Tél. 33 - 1 44 39 20 20  
Téléfax : 33 - 1 45 48 68 25 - Email : duc.de.saint.simon@wanadoo.fr

**DISPONIBLE** 12h30 – 14h00 **ET** 19h30 – 22h00 *Excepté samedi midi et le dimanche*  
**AVAILABLE** 12.30pm – 2.00pm **AND** 7.30pm – 10.00pm  
*Except Saturday lunch and Sunday*

### Les Entrées / Starters

<b>Carpaccio de thon blanc mariné aux épices douces</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Fraicheur acidulée de pommes rates et Granny Smith à la cive</b> <i>Thin slices of raw tuna fish with sweet spices</i>	
<b>Foie gras de canard, pain de campagne grillé</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Duck liver paté traditional "foie gras", grilled country bread</i>	
<b>Saumon norvégien fumé et toasts grillés</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Norwegian smoked salmon with grilled country bread</i>	
<b>Tourteau décortiqué au parfum de crustacé</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Cold and spiced crab salad, curry flavoured</i>	
<b>Assiette anglaise aux quatre viandes</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Plate of various cold meat with salad</i>	
<b>Salade niçoise (thon, tomate, poivron, œuf, olives, haricots verts)</b>	<b>13.00 €</b>
<i>Provençal salad with tuna, tomato, sweet bell pepper, egg olives, beans</i>	
<b>Club sandwich au pain de campagne</b>	<b>20.00 €</b>

### Les Plats / Main courses

<b>Brochettes de St Jacques et crustacés, cannelloni d'asperges</b>	<b>28.00 €</b>
<b>Gratiné au parmesan</b> <i>Grilled scallops on a skewer with crustacean sauce, asparagus cannelloni</i>	
<b>Filet de daurade grillé, étuvée de légumes</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Grilled fillet of sea bream with simmered vegetables</i>	
<b>Pissaladière aux langoustines</b>	<b>32.00 €</b>
<i>Onion pie with sautéed Dublin bay prawns</i>	
<b>Filet de bœuf (français) grillé, légumes de saison</b>	<b>27.00 €</b>
<i>Grilled fillet of French beef with seasonal vegetables</i>	
<b>Agneau du Cantal rôti au thym, légumes vertes</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Roasted French lamb with aromatic thyme and green vegetables</i>	
<b>Tartare de bœuf</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Chopped raw French beef "tartare", spices seasoned</i>	

### Légumes

<b>Salade verte</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Green salad (olive oil and lemon or walnut oil, Balsamic vinegar)</i>	
<b>Pommes sautées persillées</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Sautéed potatoes and parsley</i>	
<b>Haricots verts</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Green beans</i>	
<b>Riz pilaf</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Seasoned rice</i>	
<b>3 Fromages</b>	<b>9.00 €</b>
<i>3 different french cheeses</i>	

### Les desserts / Desserts

<b>Gateau fondant au chocolat</b>	<b>11.00 €</b>
<i>Molten chocolate velvety warm, cake</i>	
<b>Salade de fruits de saison à la menthe fraîche</b>	<b>11.00 €</b>
<i>Fresh fruit salad with fresh mint</i>	
<b>Crème onctueuse au chocolat au lait sur un biscuit "brownie"</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Unctuous milk chocolate cream with "Brownie" and hazel nuts</i>	
<b>Hérisson de marrons glacés émulsionnés au rhum vieux</b>	
<b>Sorbet aux poires</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Candied chestnuts cake with old rum and pear sherbet</i>	
<b>Assiette de fruits frais</b>	<b>10.00 €</b>
<i>A plate of different fresh fruits</i>	

### Les Eaux Minérales

<b>Evian</b>	<b>100 cl</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Badoit</b>	<b>50 cl</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Perrier</b>	<b>50 cl</b>	<b>3.50 €</b>

Service compris – Service charge included



14, rue de Saint Simon 75007 Paris - Tél. 33 - 1 44 39 20 20  
Téléfax : 33 - 1 45 48 68 25 - Email : duc.de.saint.simon@wanadoo.fr

DISPONIBLE 12h00 – 22h30

### Les Champagnes

	20 cl	37.5 cl	75 cl
Veuve Cliquot Ponsardin	17.00 €	27.00 €	52.00 €
Moët et Chandon		25.00 €	49.00 €
Dom Pérignon 1998			195.00 €
Moët et Chandon rosé	19.00 €		75.00 €

### Vins blancs

Pouilly fumé – Le grand plateau 2004	12.00 €	21.00 €
Pouilly Fuissé 2004		29.00 €
Bordeaux - Château Reynon 2002 le verre	4,60 €	21.00 €
Sauternes – Sablettes 2003	17.00 €	31.00 €
Sancerre – Les Demoiselles		23.00 €
Chablis – Brocard 2001		24.00 €
Chablis Grand cru 1998		46.00 €

### Vins rosés

Chinon 2004	15.00 €
Provence – Mauvanne 2004	19.00 €

### Vins rouges

Gigondas – Cuvée prestige 2004 – Côtes du Rhône	28.00 €
Mercurey 2001 – Bourgogne	29.00 €
Brouilly 2003	19.00 €
Château Ségonzac – Côtes de Blaye	17.00 €
Château Haut la Pointe – Côtes de Blaye	10,00 € 17,00 €
Mouton Cadet 2002	14.00 € 26.00 €
Lacoste –Borie 2001 – Pauillac	34.00 €
Chantemerle 2002 – Haut Médoc	36.00 €
Grand Barrail La Rose 2002 – St. Emilion	12.00 € 20.00 €
Sirène Giscour 1999 – Margaux	39.00 €

Service compris – Service charge included