

Nous vous proposons également :

Nos formules du midi

du lundi au vendredi sauf jours fériés

L'entrée du jour + le plat du jour **27 €**

Le plat du jour + le dessert du jour **27 €**

L'entrée du jour + le plat du jour + le dessert du jour **32 €**

Le Brunch du Marché à 35 €

Uniquement le samedi de 12h à 15h

En service continu

au

BAR DU SAINT JAMES ALBANY

Tapas et en-cas

à partir de 9 €

SAINT JAMES ALBANY
PARIS HOTEL SPA



Le Brunch Dominical

Tous les dimanches de 12h à 15h

SAINT JAMES ALBANY
PARIS HOTEL SPA

LES BOISSONS

CHAMPAGNE

Coupe	Bouteille
15 cl	75 cl
17 €	80 €

- o Henriot Brut Souverain

VINS BLANCS

Verre	Carafe	Bouteille
12 cl	50 cl	75 cl

Vin de Pays d'Oc (IGP) :

- o Chardonnay « Tour des Pins » 2017 6 € 17 € 25 €

Val de Loire (AC) :

- o Sancerre « Domaine des Vieux Pruniers » 2017 7,50 € 27 € 38 €

Bourgogne (AC) :

- o Mâcon – Lugny « Bouchard » (Chardonnay) 2017 8 € 25 € 36 €

VINS ROUGES

Verre	Carafe	Bouteille
12 cl	50 cl	75 cl

Saint Emilion Grand Cru (AC) :

- o Château La Croix Montlabert 2014 - - 62 €

Haut Médoc (AC) :

- o Château Haut Couloumey 2014 8 € 30 € 40 €

Vin de Pays d'Oc (IGP) :

- o Merlot Domaine Lasserre 2017 6 € 17 € 25 €

Bourgogne (AC) :

- o Côteaux des Moines « Bouchard » (Pinot noir) 2016 - - 36 €
- o Beaune 1^{er} cru Domaine « Bouchard » 2014 - - 68 €

Val de Loire (AC) :

- o Sancerre « Domaine des Vieux Pruniers » 2017 7,50 € 27 € 38 €

VINS ROSES

Verre	Carafe	Bouteille
12 cl	50 cl	75 cl

Côtes de Provence (AC) :

- o M Minuty 2017 8 € 29 € 40 €

EAUX MINERALES

- o Vittel 50 cl 4,50 €
- o San Pellegrino, Eau de Perrier 50 cl 5,50 €
- o Vittel 1 litre 8 €
- o San Pellegrino, Eau de Perrier 1 litre 9 €

LES BUFFETS

45 € par adulte / 55 € avec une coupe de champagne

20 € par enfant de moins de 10 ans – Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans

∞ PETIT-DEJEUNER

Corbeille du Boulanger, pains tradition
Céréales, confitures et miel
Œufs brouillés
Saucisses au veau et à la volaille, poitrine fumée

∞ BOISSONS

Jus d'orange

Café, thés, chocolat chaud et infusions

∞ FRAICHEUR DE LA MER

Assiette de fruits de mer
Saumon façon Bellevue
Tarama rose et blinis
Saumon mariné à l'aneth
Assortiment de makis

∞ LES ARDOISES

Ardoise de charcuteries
Terrine de faisan aux girolles

∞ BUFFET FROID

Club sandwich à la volaille
Carpaccio de bœuf au citron vert et parmesan
Salade de crevettes au citron vert
Salade de chèvre frais mariné, figues séchées et viande des grisons
Salades à l'italienne
Dips de légumes frais et leurs sauces

∞ PLATS CHAUDS

Viande ou poisson du marché et sa garniture
Steack haché de boeuf français et frites maison pour les enfants

∞ PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages de nos régions

∞ DESSERTS

Farandole de douceurs
Mini pancakes et leurs coulis de fruits
Mini tartelettes fruitées
Chouquettes sucrées
Brioche façon pain perdu
Mini beignets sucrés aux pommes
Salade de fruits frais