

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 Dominical à 45 €

Uniquement le dimanche 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 du Marché

Tous les samedis de 12h à 15h

SAINT JAMES ALBANY
PARIS HOTEL SPA

LES BOISSONS

CHAMPAGNE

	Coupe 15 cl	Bouteille 75 cl
o Henriot Brut Souverain	17 €	80 €

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<i>Vin de Pays d'Oc (IGP) :</i>			
o Chardonnay « Tour des Pins » 2017	6 €	17 €	25 €
<i>Val de Loire (AC) :</i>			
o Sancerre « Domaine des Vieux Pruniers » 2017	7,50 €	27 €	38 €
<i>Bourgogne (AC) :</i>			
o Mâcon – Lugny « Bouchard » (Chardonnay) 2017	8 €	25 €	36 €

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<i>Saint Emilion Grand Cru (AC) :</i>			
o Château La Croix Montlabert 2014	-	-	62 €
<i>Haut Médoc (AC) :</i>			
o Château Haut Couloumey 2014	8 €	30 €	40 €
<i>Vin de Pays d'Oc (IGP) :</i>			
o Merlot Domaine Lasserre 2017	6 €	17 €	25 €
<i>Bourgogne (AC) :</i>			
o Côteaux des Moines « Bouchard » (Pinot noir) 2016	-	-	36 €
o Beaune 1 ^{er} cru Domaine « Bouchard » 2014	-	-	68 €
<i>Val de Loire (AC) :</i>			
o Sancerre « Domaine des Vieux Pruniers » 2017	7,50 €	27 €	38 €

VINS ROSES

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<i>Côtes de Provence (AC) :</i>			
o M Minuty 2017	8 €	29 €	40 €

EAUX MINERALES

- o Vittel 50 cl4,50 €
- o San Pellegrino, Eau de Perrier 50 cl5,50 €
- o Vittel 1 litre8 €
- o San Pellegrino, Eau de Perrier 1 litre9 €

LES BUFFETS

35 € par adulte

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

∞ PETIT-DEJEUNER

Corbeille du Boulanger, pains tradition
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

∞ LES ARDOISES

Ardoise de charcuteries
Terrine de faisan aux girolles

∞ BUFFET FROID

Salade de crevettes au citron vert
Salade de chèvre frais mariné, figues séchées et viande des grisons
Salades variées
Dips de légumes frais et leurs sauces

∞ PLATS CHAUDS

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 tartelettes fruitées
Chouquettes sucrées
Brioche façon pain perdu
Mini beignets sucrés aux pommes
Salade de fruits frais