

CARTE DES VINS WINE LIST

ROUGES RED WINES

	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btlle 75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger-Rive <i>Soyeux et gourmand, nez de cerise 2020</i>	8.6	13.8	24.8	38
Brouilly AOC Reserve de Beauvoisie <i>Souple et frais, au nez de fruits rouges</i>	6.6	10.1	19	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cuvée du vieux pressoir <i>Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise 2021</i>	6.8	11.1	20	30
Bordeaux AOC Château Gantonnet <i>Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur 2019</i>	6.6	10.1	19	29
Graves AOC Château Maderot <i>Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un font de fruits mûrs 2019</i>	7.9	12.9	24	34
Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle BIO <i>Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction 2021</i>	8.9	13.9	26	39
Côtes du Rhône AOC Les 3 garçons BIO <i>Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais 2021</i>	5.9	8.9	16.6	28
Brouilly AOC Château des Tours <i>Souple, un joli grain de tannins soyeux, nez de myrtille et de cerise 2021</i>				35
Saint-Estèphe AOC Château Haut-Baradiou <i>Boisé marqué, bien intégré. Tannins enrobés et charnus 2018</i>				52
Crozes-Hermitage AOC Domaine de la ville rouge, Inspiration BIO <i>Charnu, ample et plein, nez de cerise noire, de poivre, petite note lardée 2021</i>				41

BLANCS WHITE WINES

Touraine AOC Sauvignon, Les Roches Fleuries <i>Sec et nerveux, nez de buis 2021</i>	5.9	8.9	16.6	28
Bourgogne Aligoté AOC Les planchants <i>Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pommes 2021</i>	7.2	11.7	20	32
Sancerre AOC Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes 2022</i>	9.5	14.8	27	42
Pouilly-Fumé AOC Les Clairières <i>Bien sec et très frais, silice et agrume 2022</i>	9.3	14.3	26	41
Chablis AOC Les Meurots <i>Nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine, avec une belle salinité 2020</i>	9.5	14.8	27	42
Monbazillac AOC Château Beautrand, Vieilles Vignes <i>Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs 2020</i>	8.8	13.1	23	32
Chardonnay, La Chevalière, Laroche IGP Pays d'Oc BIO & VEGAN <i>Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment 2022</i>	5.9	8.9	16.8	28
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc VEGAN <i>Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger 2022</i>	6.5	10.3	19	29

ROSÉS ROSE WINES

Sables de Camargue IGP Gris de gris, domaine petit chaumont <i>BIO, Frais et caressant, nez de fruits blancs 2022</i>	5.9	9.6	18	27
Côtes de Provence AOP Minuty, Côté Presqu'île <i>Souple, rond et frais 2022</i>	7.5	12.5	22	34

LES BULLES BUBBLES

	Verre 12cl		Btlle 75cl
Champagne EPC Blanc de Noirs	14		80
Prosecco Riccadonna Brut DOC	9		40

CHAUD HOT DRINKS

Expresso RICHARD Perle noire 100% Arabica, Décaféiné	3.1
Cappuccino	7.2
Thé ou Tisane	5.9

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE • ASIA KITCHEN • BISTROT DE MARIUS • CASA LUCA • CANTINA DI LUCA • LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 3cl	6
Cinzano rosso, bianco 5cl	6
Campari, Lillet , blanc, rouge, rosé 5cl	6
Porto Sagrès rouge, Suze 5cl	6
Muscat de Beaumes de Venise 5cl	6
Pineau des Charentes 5cl	6

KIRS

CRÈME DE CASSIS, MÛRE OU PÊCHE

Touraine AOC 15cl	7.3
Sauvignon, Les Roches Fleuries	
Royal au Champagne 12cl	15
EPC Blanc de Noirs	
Royal au Prosecco 12cl	10
Prosecco Riccadonna Brut DOC	

WHISKIES 4cl

Clan Campbell	9
Jameson	10
Ballantine's	9
Chivas 12 ans	11
Chivas 18 ans	14
Glenlivet	12
Aberlour 10 ans	13
Four Roses	11

ALCOOLS 4cl

Rhum Havana 3 ans	9
Rhum Havana 7 ans	12
Vodka Absolut	10.2
Gin Beefeater	10.2
Tequila Olmeca altos	10

DIGESTIFS 4cl

Get 27 / Get 31	8.8
Kahlua	8.8
Cointreau	8.8
Grand Marnier Cordon Rouge	8.8
Cognac Martell VSOP	12
Cognac Martell cordon bleue	22
Armagnac Château de Laubade	9
Calvados Trou Normand Fine	9
Poire William Grande Réserve Miclo	13
Italicus	9

EAUX WATERS

Evian, Badoit 50cl	5.3
Evian, Badoit 100cl	7.9

CAFE - BRASSERIE

SAINT AUGUSTIN

OUVERT TOUS LES JOURS

SERVICE CONTINU 7H / 23H

114, BOULEVARD HAUSSMANN

75008 PARIS

01 43 87 40 55

ENTRÉES STARTERS

Oeufs mayonnaise <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	8.3	Foie Gras maison à partager , pain grillé <i>Home-made Foie Gras to share, toasted bread</i>	22
Terrine du chef , pickles de légumes <i>Chef's terrine with vegetable pickles</i>	11.5	Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup</i>	10.5
Petites sardines , beurre demi-sel & citron <i>Sardines, semi-salted butter & lemon</i>	16	Crème de légumes & lait de coco <i>Cream of vegetable soup & coconut milk</i>	12
Saumon Gravlax <i>Gravlax Salmon</i>	16	Salade de lentilles , moutarde à l'ancienne, saucisson de Lyon <i>Lentil salad with old-fashioned mustard & Lyon sausage</i>	15
Blancs de poireaux , vinaigrette & vieux comté <i>Leek whites with vinaigrette & old Comté cheese</i>	10	6 Escargots farcis <i>6 Stuffed snails</i>	15

GRANDES SALADES & POKE BOWL GOURMET SALAD & POKE BOWL

César coeur de romaine, filet de poulet, tomates, radis, oeuf dur BIO, parmesan & sauce césar <i>Cos lettuce heart, chicken fillet, tomatoes, radish, organic hard-boiled egg, parmesan & caesar dressing</i>	17.8
Saint-Jacques juste saisies , sucrose & vinaigrette huile d'olive, citron <i>Seared scallops, sucrose & olive oil, lemon vinaigrette</i>	19.8
Salade de Quinoa , betteraves multicolores, fêta, vinaigrette aux agrumes <i>Quinoa salad, multicolored beets, feta, citrus vinaigrette</i>	19.5
Salade de haricots verts & copeaux de Foie Gras <i>Green bean salad & Foie Gras slices</i>	18.5
Poke bowl saumon Gravlax, avocat, fèves, germes de soja, carottes râpées, mangue, riz, sauce soja & sésame <i>Gravlax salmon, avocado, broad bean, soya beans sprout, grated carrots, mango, rice, soy & sesame sauce</i>	17.9

SNACKS

Croque-Monsieur , pommes allumettes & salade <i>Toasted ham & cheese sandwich with matchstick fries & salad</i>	15.6
Croque-Madame , oeuf BIO, pommes allumettes & salade <i>Toasted ham & cheese sandwich with a fried organic egg, matchstick fries & salad</i>	16
Omelette , oeufs BIO au choix : nature, jambon, fromage ou mixte, servis avec salade <i>Your choice of organic eggs omelette : plain, ham, cheese or mixed served with salad</i>	15.8

SUGGESTIONS DU JOUR SUGGESTIONS OF THE DAY

MENU PETITS ROIS KIDS MENU 12.90

Moins de 12 ans - children under 12 yo

Steak haché, pommes allumettes
ou **Penne sauce tomates**
+ **Glace 2 boules**

*Minced steak, matchstick fries or Penne with tomato sauce
+ 2 scoops of ice cream*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.

PLATS MAIN COURSES

Suprême de volaille jaune rôti , jus au thym & purée <i>Roasted yellow poultry supreme, thyme jus & purée</i>	19.8
Tartare de boeuf , pommes allumettes & salade <i>Beef steak tartar, salad & matchstick fries</i>	21.8
Bavette d'Aloyau , pommes allumettes, sauce à l'échalote <i>Sirloin steak, matchstick potatoes, shallot sauce</i>	22
Saucisse au couteau , purée <i>Sausage, mashed potatoes</i>	18
Escalope de veau , sauce Normande <i>Veal escalope with Normandy sauce</i>	22
Entrecôte (300gr) , sauce au poivre, frites & salade <i>Rib steak (300gr), pepper sauce, French fries & salad</i>	29

PÂTES & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Penne sauce tomate , parmesan <i>Penne with tomato sauce & parmesan</i>	17.5
---	-------------

BURGERS BURGERS

SERVIS AVEC POMMES ALLUMETTES / SERVED WITH MATCHSTICK FRIES

Cheeseburger boeuf haché, cheddar, salade iceberg, tomate, cornichon, compôtée d'oignons & champignons de Paris <i>French minced steak, cheddar, iceberg salad, tomato, pickle, stewed onion & white mushrooms</i>	20.5
Chicken burger filet de poulet, cheddar, salade iceberg, tomate, cornichon & champignons de Paris <i>European chicken fillet, cheddar, iceberg salad, tomato, pickle & white mushrooms</i>	20.5

FORMULE 31€ DÉJEUNER OU DÎNER

PLAT AU CHOIX + DESSERT AU CHOIX + CAFÉ OU THÉ

DISH OF YOUR CHOICE + DESSERT OF YOUR CHOICE + COFFEE OR TEA

POISSONS FISH

Pavé de saumon , crème oseille & riz <i>Salmon steak, sorrel cream & rice</i>	23.5
Filet de bar , beurre blanc & haricots verts <i>Sea bass fillet, beurre blanc & green beans</i>	25
Saint-Jacques , risotto aux champignons de Paris <i>Scallops, white mushrooms risotto</i>	30

DESSERTS DESERTS

Café Gourmand / Thé Gourmand <i>Coffee / Tea with gourmet desserts</i>	9.8 / 11	Glace vanille , noix de pécan caramélisées <i>Vanilla ice cream, caramelized pecans</i>	10
Riz au lait , caramel beurre salé <i>Rice pudding, salted butter caramel</i>	9.5	GLACES ET SORBETS	
Tarte fine aux poires , glace vanille <i>Thin pear tart, vanilla ice cream</i>	9.5	Coupe 3 boules au choix : Vanille, chocolat, café, rhum-raisins, pistache, caramel au beurre salé, cassis, citron vert, fraise ou framboise <i>3 scoops of ice cream or sorbet : vanilla, chocolate, coffee, rum-grape, pistachio, salted-butter caramel, blackcurrant, lime, strawberry or raspberry</i>	10.5
Moelleux au chocolat maison , glace vanille <i>Home-made chocolate lava-cake with vanilla ice cream</i>	11	Café ou chocolat liégeois <i>Coffee or chocolate ice cream with whipped cream</i>	13.8
Salade de fruits de saison <i>Seasonal fruit salad</i>	11	Coupe Colonel sorbet citron vert & vodka <i>Lime sorbet & vodka</i>	13.8
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé , crème chantilly <i>Brioche toast with salted butter caramel & whipped cream</i>	10		
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	10		