

CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

À TOUTE HEURE

ALL DAY MENU



Soupes du moment | 16
Seasonal soups

Foie gras de canard mi-cuit, brioche toastée | 27
Semi-cooked duck foie gras, toasted brioche

Burrata tomate datterino, basilic, vinaigrette balsamique | 17
Burrata, plum tomato, basil, balsamic vinaigrette

Omelette bio nature ou garnie | 17
Au choix : jambon, fromage, légumes de saison, herbes fraîches
Organic omelette, plain or garnished
Garnishes: ham, cheese, seasonal vegetables, fresh herbs

Œufs bio Bénédict, brioche toastée | 24
Benedict eggs, toasted brioche
Choice: bacon or smoked salmon

Avocado toast | 22

Ravioles à la truffe, crème de truffe, parmesan | 22
Truffle ravioli, truffle cream and Parmesan cheese

Croissant saumon fumé, crème acidulée, pickles de concombre | 15
Smoked salmon croissant, sour cream, cucumber pickles



Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche et blinis | 29
Scottish smoked salmon, sour cream and blinis

Saumon mi-cuit Label Rouge, sauce vierge, haricots verts | 28
Semi-cooked Label Rouge salmon, sauce vierge, green beans

Suprême de volaille rôti | 25
crème de champignons, ravioles à la truffe
Roasted chicken supreme, with mushroom cream and truffle ravioli

Salade César, filet de volaille, œuf, parmesan, | 25
salade romaine, sauce César maison - avec ou sans poitrine fumée
Caesar Salad, chicken breast, egg, Parmesan cheese,
romaine lettuce and Caesar sauce - with or without bacon

Salade fregola sarda, basilic | 26
fregola, tomate, avocat, concombre, herbes fraîches, burrata
Fregola sarda salad, basil, fregola, tomato, avocado, cucumber, fresh herbs, burrata

Burger Château des Fleurs, steak wagyu, pain bio, compotée d'oignons rouges, | 26
sauce burger maison, pommes grenaille - option végétarienne
Château des Fleurs burger, Wagyu beef, organic bun, red onion compote,
homemade burger sauce, roasted baby potatoes - vegetarian option

Club sandwich, pommes grenaille - avec ou sans poitrine fumée | 25
Club sandwich, roasted baby potatoes - with or without bacon

Croque truffe noire* comté, pommes grenaille | 28
Black truffle* comté croque monsieur, roasted baby potatoes

Linguine burrata, tomate datterino, basilic | 25
Linguine burrata, plum tomato, basil

Curry de légumes de saison, croustillant aux agrumes - recette vegan | 20
Seasonal vegetables curry, citrus crisp - vegan recipe

—  —
ACCOMPAGNEMENTS / SIDES | 6

Salade verte / Green salad
Pommes grenaille / Roasted baby potatoes
Haricots verts / Green beans
Riz / Rice

DESSERTS

Sélection de fromages, chutney de saison | 17
Assortment of cheeses, seasonal chutney

Mont-Blanc Angelina | 14
Angelina Mont-Blanc

Assortiment de macarons Angelina | 12
Assortment of Angelina macarons

Moelleux au chocolat, glace vanille | 12
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Pain perdu, glace vanille caramel au beurre salé | 16
French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel

Assiette de fruits frais d'été | 16
Fresh summer fruit plate

Fraises, chantilly | 17
Strawberries, whipped cream

Framboises, chantilly | 17
Raspberries, whipped cream

Coupe de glaces et sorbets Pedone, 3 parfums | 12
Pedone ice cream and sorbet, 3 flavours

