



À TOUTE HEURE
ALL DAY DINNING

DANS NOTRE LOUNGE DE MIDI À 22H30
DANS VOTRE CHAMBRE DE MIDI À 23H

IN OUR LOUNGE FROM NOON TO 10:30PM
IN YOUR ROOM FROM NOON TO 11:00PM

FRAIS DE LIVRAISON 10€
DELIVERY CHARGE 10€

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf	23
<i>Pesto rosso, artichaut, parmesan, câpres, roquette</i>	
Saumon fumé «les Fumaisons Provinoises»	25
<i>Blinis, crème à l'aneth, citron</i>	
Gratinée de Halles ✓	18
<i>Soupe à l'oignon</i>	
Potage « des Batignolles» ✓	15
<i>Retour du marché</i>	

SALADES & SANDWICHES

Salade du Chef	24
<i>Ventrèche de thon, haricot vert, sucrine, œufs de cailles, pommes grenaille, olives</i>	
Salade de gambas au naturel	27
<i>Jeunes pousses d'épinard, gambas, avocat, copeaux de légumes croquants</i>	
Salade César au poulet	25
<i>Romaine, poulet pané, bacon, anchois, œuf, parmesan, croûtons et sauce césar</i>	
Croque-monsieur	26
<i>A l'emmental & jambon Prince de Paris</i>	
Croque-madame	28
<i>A l'emmental & jambon Prince de Paris, œuf au plat</i>	
Club sandwich au poulet	28
<i>Le traditionnel avec œuf, bacon et salade verte</i>	
Club sandwich au saumon fumé	30
<i>Le traditionnel avec œuf et salade verte</i>	

MENU ENFANT

15

Exclusivement pour les enfants de moins de 12 ans

Pâtes sauce tomate, bolognaise, beurre, crème ou jambon Beignets de cabillaud & sauce tartare *
Nuggets de poulet *
Steak haché, jus de bœuf *

**Garnitures au choix : riz, haricots verts, frites maison, purée de pommes de terre, légumes vapeur ou salade verte*

PLATS

Omelette aux champignons de Paris	18
Fish & chips, sauce tartare, frites maison	28
Tartare de bœuf charolais au couteau, frites et salade verte	28
Escalope de saumon grillée, légumes vapeur, bisques de crustacés	37
Filet de bœuf, sauce au poivre, pomme purée	43
Suprême de volaille fermière rôti, légumes de saisons, jus perlé	35
Hamburger - Cheeseburger, frites maison	28
Compotée d'oignons, sauce tartare et cheddar	
Hamburger végétarien, frites maison	28
Galette de pois chiche et herbes aromatiques, compotée d'oignons, sauce tartare	
Coquillettes, jambon Prince de Paris et truffe noire	35
Coquillettes, sauce tomate, piment français « Maison Martin»	24

Accompagnement supplémentaire	8
Riz, haricots verts, frites maison, purée de pommes de terre, légumes vapeur ou salade verte	

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 4 fromages affinés de la maison Anthès	18
Comté affiné 18 mois, Saint-Nectaire, Sainte-Maure-de-Touraine, Ossau Iraty	
Salade de fruits frais	12
Dessert du moment	14
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	13
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux	5/boule
Vanille, caramel, café, chocolat, citron, abricot, fraise, framboise, ananas, noix de coco	

SNACKING

Planche de fromages affinés de la maison Anthès	24
<i>Comté affiné 18 mois, Sainte-Maure-de-Touraine, Stilton, Saint-Marcelin, Brillat-Savarin</i>	
Planche de charcuterie	27
<i>Palette ibérique, jambon Prince de Paris, cecina de bœuf, mortadelle</i>	
Croquetas de jambon ibérique (5 pièces)	15
Gambas croustillantes, sauce chili (6 pièces)	18
Tarama blanc de la maison Kaviari 90g	14
Madeleines au cheddar (6 pièces)	9
Houmous & pain pita	12
Samoussas végétariens (6 pièces)	15

SNACKING

Cheese platter	24
<i>Comté matured for 18 months, Sa inte-Maure-de-Touraine, Stilton, Saint-Marcelin, Brillat-Savarin</i>	
Charcuterie board	27
<i>Iberian pork shoulder, Parisian ham, beef cecina, mortadella</i>	
Iberian ham croquetas (5 pieces)	15
Crispy prawns, chili sauce (6 pieces)	18
Kaviari white tarama 90g	14
Cheddar madeleines (6 pieces)	9
Hummus & pita bread	12
Vegetarian samosas (6 pieces)	15

STARTERS

Beef carpaccio	23
<i>Pesto rosso, artichoke, parmesan, capers, arugula</i>	
Smoked salmon “les Fumaisons Provinoises”	25
<i>Blinis, dill cream, lemon</i>	
Gratinée des Halles ✓	18
<i>French onion soup</i>	
Batignolles soup ✓	15
<i>Seasonal vegetables from the market</i>	

SALADS & SANDWICHES

Chef's salad	24
<i>Tuna, green beans, salad, quail eggs, baby potatoes and olives</i>	
King prawns salad	27
<i>Baby spinach, king prawns, avocado, crunchy vegetables</i>	
Caesar salad with chicken	25
<i>Salad, fried chicken, bacon, anchovies, egg, parmesan, croutons and Caesar sauce</i>	
Croque-monsieur	26
<i>With Emmental cheese and Parisian ham</i>	
Croque-madame	28
<i>With Emmental cheese, Parisian ham and a fried egg</i>	
Chicken club sandwich	28
<i>The traditional one with egg, bacon and green salad</i>	
Smoked salmon club sandwich	30
<i>The traditional one with egg and green salad</i>	

CHILDREN'S MENU

15

Exclusively for children under 12 years old

Fish (battered cod) & chips with tartar sauce **Pasta with tomato sauce, bolognese sauce, butter, cream or ham**

Chicken tenders *

Minced beef patty *

**Side dish : rice, green beans, homemade French fries, mashed potatoes, vegetables or green salad*

MAIN DISHES

Parisian button mushroom omelette	✓	18
Fish & chips with tartar sauce & homemade French fries		28
Charolais beef tartare, homemade French fries and green salad		28
Grilled salmon, steamed vegetables and shellfish sauce		37
Beef tenderloin, pepper sauce, mashed potatoes		43
Roasted free-range chicken fillet, seasonal vegetables		35
Hamburger - Cheeseburger, homemade French fries		28
<i>Onion compote, tartar sauce and cheddar</i>		
Vegetarian burger, homemade French fries	✓	28
<i>Chickpeas and aromatic herb vegan patty, onion chutney, tartar sauce</i>		
Macaroni pasta, Parisian ham et truffle		35
Macaroni pasta, tomato and "Maison Martin" French chili sauce	✓	24

Additional side dish

<i>Rice, green beans, homemade French fries, mashed potatoes, steamed vegetables or green salad</i>	8
---	---

CHEESES & DESSERTS

Selection of 4 cheeses

<i>Comté matured for 18 months, Saint-Nectaire, Sainte-Maure-de-Touraine, Ossau-Iraty</i>	18
---	----

Fresh fruit salad	12
-------------------	----

Dessert of the moment	14
-----------------------	----

Tahitian vanilla crème brûlée	13
-------------------------------	----

Artisanal ice cream and sorbet

<i>Vanilla, caramel, coffee, chocolate, lemon, apricot, strawberry, raspberry, pineapple, coconut</i>	5/scoop
---	---------

PRIX NETS TTC EN EUROS

SERVICE INCLUS

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES ET TRANSFORMÉES EN FRANCE SAUF NOTRE CARPACCIO QUI EST NÉ, ÉLEVÉ, ABATTU ET TRANSFORMÉ EN IRLANDE.

La consommation de viande, volaille, fruits de mer et œufs crus ou insuffisamment cuits peut exposer à des risques significatifs pour la santé



NET PRICES VAT IN EUROS

SERVICE INCLUDED

LIST OF ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST

OUR MEATS ARE BORN, RAISED, SLAUGHTERED, AND PROCESSED IN FRANCE, EXCEPT FOR OUR CARPACCIO, WHICH IS BORN, RAISED, SLAUGHTERED, AND PROCESSED IN IRELAND.

Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood and eggs may present health risks