

## Finger Food

Sablé à la mimolette et au cumin	6
Paleta Iberica, pan con tomate	25
Rillettes de maquereau « curry moutarde »	7
Tempura de maïs poudré au sel de tandoori	6
Houmous parfumé au cumin, pain pita	7
Caviar d'aubergine cuit au feu de bois et grenade	9
California de gambas épicées	14
Beignets de gambas et légumes du sud, ketchup maison	16
Tartines de saumon fumé au bois de hêtre	12
Accras de morue et crevettes grises, sauce aioli	11
Tartines de foie gras de canard "poivre et sel"	15
Crabe mou en tempura coraillé	18

## Assiettes

Salade maraîchère, huile d'olive citron	12
Haricots verts et champignons de Paris aux noisettes	22
Salade King Crab, avocat, pamplemousse	35
Salade Caesar au poulet et copeaux de parmesan	24
Salade de pousses d'épinards, œufs pochés et noix	18
Saumon fumé, beurre citronné, pain de mie toasté	25
6 pièces d'huîtres de Marennes n°2 "Ancelin"	29
Foie gras de canard "poivre et sel", pain grillé	24
Saumon cuit à la plancha, tétragone mi-cuite	24
Classic Burger, avec ou sans bacon, pommes frites	21
Cheeseburger, avec ou sans bacon, pommes frites	23
Tartare de filet de bœuf tradition, pommes frites	25
Croque-Monsieur au beurre de truffe noire et beaufort	28
Noix d'entrecôte, Irish Angus Beef	46
salade maraîchère, pomme purée	

## Sandwiches

Club sandwich au poulet et bacon grillé, pommes allumettes	24
Le Parisien "Jambon Beurre"	8

## Fromages affinés

Assiette de chèvre, vache, brebis et pâte de coing	12
--	----

## Desserts

Millefeuille à la vanille de Bourbon, sauce caramel	14
Tarte au chocolat caramel et cacahuètes	14
Ile flottante aux pralines roses	8
St-Honoré au pralin noisettes	11
Compote de fruits à la vanille de Bourbon	6
Bol de fruits de saison	9
Les Pâtisseries du Drugstore	12
Fruits rouges, chantilly, glace vanille	15
Les fameuses glaces du Drugstore	
à retrouver sur la carte du glacier	

Prix nets en euros, taxes et service 15% inclus. Nous n'acceptons pas les chèques.  
Nos viandes de bœuf, hors viandes de collection, sont d'origine U.E

## Entrées

13	Soupe glacée de betterave et tomate, feta et framboise	Betterave assaisonnée comme un tartare de boeuf	14
14	Rémoulade de chou-fleur au haddock fumé	Chou-fleur doré meunière à l'huile de curry	14
14	Cèleri-Rave au wasabi, pomme verte et œuf de poisson	Velouté de céleri-châtaigne, écume de pain d'épices	13
12	Carottes assaisonnées au miel, pollen et yaourt	Carottes et semoule fine cuisinées dans un bouillon de tajine	15
12	Salade d'artichauts aux olives, tomates et parmesan	Artichaut entier vapeur, salade de haricots verts au Xérès	21

## Poissons

24	Tartare de saumon au yuzu et piment doux	Saumon cuit à la plancha, tétragone mi-cuite	24
27	Tartare de thon rouge au guacamole épicé, soja, sésame	Thon rouge cuit saignant, mariné au citron et gingembre	28
18	Ceviche de maquereaux aux agrumes, mangues et coriandre	Maquereau cuit au lait de coco et pâte de crevettes, riz au jasmin	24
28	Carpaccio de Saint Jacques au curry, sorbet aux huîtres	Noix de Saint Jacques au jus de cresson, gnocchi au citron	32

## Viandes

25	Tartare de filet de bœuf tradition, pommes frites	Classic Burger, avec ou sans bacon, pommes frites	21
28	Tartare de filet de bœuf aux huîtres et salicornes	Cheeseburger, avec ou sans bacon, pommes frites	23
26	Carpaccio de filet de boeuf au tandoori, menthe et yaourt	Filet de bœuf laqué au soja, pak-choi et edamame	29
28	Tartare de Presa ibérique et copeaux de Lomo	Pluma à la plancha, oignon et fenouil au Xérès	28
32	Carpaccio de filet de bœuf au Tartufon et noisettes	Filet de bœuf au poivre vert, pomme purée	42

## Desserts

14	Carpaccio d'ananas à la coriandre, sorbet citron	Ananas flambé au rhum et raisins secs, glace vanille	15
12	Pommes vertes, litchi et framboise, givré citronnelle	Tarte fine aux pommes, glace crème fermière	14
14	Fraîcheur de myrtille et yaourt, meringue à la violette	Muffin poire-myrtille, compotée et sorbet myrtille	16

## Signatures

28	Coquillettes pour enfants gâtés	Travers de porc laqué BBQ et maïs grillé	29
26	Cabillaud rôti, pomme de terre fumée au haddock	Araignée de veau aux câpres, citron et parmesan	32
28	Fish & Chips version Drugstore	Poulet pané aux cacahuètes, corn flakes, sauce cajun	25

## Viandes de Collection

Wagyu Beef, origine Japon, Kagoshima, A5, <i>Une expérience à goûter une fois dans sa vie !</i>	195
Faux filet pour 2 personnes (300gr), Sauce soja - Cuisson recommandée par le Chef : A point	
Irish Angus Beef, origine Irlande, <i>Un goût raffiné et une texture soyeuse</i>	46
Noix d'entrecôte (300gr) - Cuisson recommandée par le Chef : Saignante	
Bœuf de race Normande, origine France, <i>Une viande persillée, goûteuse et un peu croquante</i>	110
Côte de bœuf pour 2 personnes (1kg) - Cuisson recommandée par le Chef : Très saignante	

Ces viandes sont accompagnées d'une salade maraîchère, pomme purée et sel de l'Himalaya.

Supplément légumes au choix : panier vapeur de légumes, pomme purée, pommes frites, haricots verts 6  
Nos viandes de bœuf, hors viandes de collection, sont d'origine U.E

## Le Drugstore 23

1 boisson chaude

Finger sandwiches

Œuf dur mayonnaise, saumon fumé et beurre citronné  
emmental et jambon de Paris, poulet au curry et laitue  
concombre crème aigre à la menthe fraîche

Cake au citron et marbré au chocolat



## Sélection du Pâtissier

Les Pâtisseries du Drugstore	12	Les fameuses glaces du Drugstore	
Millefeuille à la vanille de Bourbon, sauce caramel	14	à retrouver sur la carte du glacier	
Tarte au chocolat caramel et cacahuètes	14	Smoothie de saison	12
St-Honoré au pralin noisettes	11		
Cake au citron	6		
Marbré au chocolat	7		
Cookie aux pépites de chocolat	la pièce, 4		
Sablé breton	la pièce, 4		
Madeleine	la pièce, 3		

## Finger sandwiches

Finger sandwiches assortis	16
Œuf dur mayonnaise, saumon fumé et beurre citronné, emmental et jambon de Paris, poulet au curry et laitue, concombre crème aigre à la menthe fraîche.	

## Nos jus détox by Yumi

L'étincelle 	7
Carotte, curcuma, ananas, citron, pomme	
L'invincible 	7
Betterave, pomme, citron, gingembre, framboise, carotte, curcuma	

## Jus de fruits Allain Milliat

Bouteille - 33cl	7
Nectar d'abricot, Nectar de Framboise Mecker, Nectar de Mangue, Jus Fraise Senga, Jus de Cranberry	
A la verse - 25cl	6
Jus de pomme reinette, Jus de tomate rouge classique Jus d'ananas, Nectar de litchi	

## Jus de fruits pressé maison

Jus de fruits - 20cl	7
Orange, citron ou pamplemousse	

## Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	4
Double expresso	7
Café crème, cappucino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat chaud	7
Thés verts	7
Fuji Yama, Sencha matcha	
Thés noirs	7
Darjeeling Himalaya, French Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey Imperial,	
Rooibos vanille bourbon (sans théine)	7
Infusions	7
Thym, verveine, menthe, camomille, tilleul	

## Finger Food

Dry aged dutch cheese and cumin shortbread	6
Paleta Iberica, toast con tomate	25
Mackerel rilette "curry mustard"	7
Maize tempura dusted with Tandoori salt	6
Hummus flavoured with cumin and olive oil, pita bread	7
Caviar of aubergines cooked over a wood fire, pomegranate	9
Spicy prawns California 4 pieces	14
King prawn fritters and Provençal vegetables, ketchup	16
Toasts with beech smoked salmon	12
Cod and brown shrimp fish cakes, aioli sauce	11
Soft crab in coral tempura	18
Toasts of bread with "salt and pepper" duck foie gras	15

## Dishes

Market garden salad with lemon olive oil	12
Green beans and button mushrooms, hazelnut vinaigrette	22
Avocado, grapefruit and King Crab, honey vinaigrette	35
Caesar salad with chicken and parmesan	24
Spinach leaf, poached egg and walnut salad	18
Smoked salmon, lime butter, toasts	25
6 "Ancelin" Marennes No.2 oysters	29
"Salt and pepper" duck foie gras, toasted bread	24
Salmon plancha style, spinach	24
Classic burger, with or without bacon, French fries,	21
Cheeseburger, with or without bacon, French fries	23
Traditional beef fillet tartare, French fries	25
Croque-monsieur with black truffle butter, Beaufort cheese	28
Rib Steak, Irish Beef Angus	46
market garden salad, mashed potatoes	

## Sandwiches

Club sandwich with chicken and grilled bacon, shoestring fries	24
Le Parisien " ham and butter"	8

## Mature Cheeses

Plate of mature cheeses	12
Goat cow, ewe with quince jam	

## Desserts

Bourbon vanilla millefeuille, caramel sauce	14
Chocolate caramel tart with peanuts	14
Floating island with pink praline	8
Praline St-Honoré	11
Cream choux pastry gateau	
Fruit compote with Bourbon vanilla	6
Bowl of seasonal fruit	9
Drugstore's pastries	12
Red fruits, whipped cream, vanilla ice cream	15
Drugstore's famous ice creams	
please see the special menu	

Prices are in euros, we don't accept checks. Our beef, apart from the select cuts, is of EU origin.

## Starters

13	Beetroot and tomato, feta cheese and raspberry	Beetroot seasoned like a tartar with horseradish	14
12	Smoked cauliflower and haddock remoulade	Browned cauliflower meunière with curry oil	13
14	Celeriac with wasabi, green apple and fish eggs	Chestnut celery softness, gingerbread foam	13
12	Shredded carrots with honey, pollen and yogurt	Carrots and thin cornmeal cooked in a tagine broth	15
12	Green salad with artichoke chips, tomatoes and parmesan	Steamed artichoke, green beans salad with pine nuts	21

## Fish

24	Yuzu and mild red pepper salmon tartare	Salmon plancha style, spinach	24
27	Bluefin tuna tartare with spiced guacamole, soya, sesame	Bluefin tuna cooked rare, marinated in lemon and ginger	28
28	Scallops with curry carpaccio, oysters sherbet	Scallops with watercress juice, lemonged gnocchi	32
18	Mackerel ceviche marinated with citrus, mango and coriander	Mackerel cooked in coconut milk and shrimp paste, jasmine rice	24

## Meat

25	Traditional beef fillet tartare, French fries	Classic Burger, with or without bacon, French fries	21
28	Beef fillet tartare with oysters and Thai scallions	Cheeseburger, with or without bacon, French fries	23
26	Tandoori beef fillet carpaccio, mint and yogurt	Glazed beef fillet with soya, pak choi and edamame beans	29
28	Pressa Iberico tartar lemon spring onion, Lomo shavings	Pluma plancha style, onion and fennel with Xérès	28
32	Tartufo beef tenderloin carpaccio, hazelnuts and artichoke chips	Green pepper beef tenderloin, mashed potatoes	42

## Desserts

14	Pineapple carpaccio with coriander, lemon sherbet	Pineapple flambeed with rum and raisins, vanilla ice cream	15
12	Green apple, lychee and raspberry, frozen citronella	Thin apple pie, farm cream ice cream	14
14	Blueberry and yogurt freshness, violet meringue	Pear and blueberry muffin, blueberry stewed and sherbet	16

## Signature Dishes

28	"Coquilette' pasta for spoiled children	Lacquered pork chops « BBQ »	29
26	Roasted cod, haddock smoked potato mousseline	Spider veal steak with capers, lemon and parmesan cheese	32
28	Fish & chips « Drugstore style »	Chicken with a peanut and cornflake crust, Cajun sauce	25

## Selected Meats

Wagyu Beef, from Japon, Kagoshima, A5, <i>An experience to taste at least once in your life !</i>	195
Sirloin steak for 2 people (300 g), soy sauce - Cooking recommended by the Chef : Medium	
Irish Angus Beef, from Irland, <i>Refined taste and silky texture</i>	46
Rib steak (300 g) - Cooking recommended by the Chef : Rare	
Norman Beef, from France, <i>Marbled meat, tasty and a little chewy</i>	110
Rib of beef for 2 people (1 kg) - Cooking recommended by the Chef: Very rare	

These cuts are accompanied by a market garden salad, mashed potatoes, Himalayan salt

Supplement of a choice of vegetables: steamed basket of vegetables, mashed potatoes, French fries, green beans 6  
Our beef, apart from the select cuts, is of EU origin

## Le Drugstore 23

1 hot drink

Finger sandwiches

Hard-boiled egg mayonnaise, Curried chicken and lettuce,  
Emmental and cooked ham, Smoked salmon with lemon  
butter, Bitter cucumber cream with fresh mint

Lemon cake and chocolate marble cake



## Pastry chef's selection

Drugstore's pastries	12	Drugstore's famous ice creams	
Bourbon vanilla millefeuille, caramel sauce	14	please see the special menu	
Chocolate caramel tart with peanuts	14	Seasonal smoothie	12
Praline St-Honoré	11		
Cream choux pastry gateau			
Lemon cake	6		
Chocolate marble cake	7		
Chocolate chip cookie	per piece, 4		
Breton shortbread	per piece, 4		
Madeleine	per piece, 3		

## Finger sandwiches

Assorted finger sandwiches	16	Home-pressed fruit juices	
Hard-boiled egg mayonnaise, Curried chicken and lettuce, Emmental and cooked ham, Smoked salmon with lemon butter, Bitter cucumber cream with fresh mint		Fruit juices – 20 cl	7
		Orange, lemon or grapefruit	

## Our detox juices by Yumi

The spark 	7	Hot drinks	
Carot, curcuma, pineapple, lemon, apple		Espresso, Decaffeinated	4
The invincible 	7	Double espresso	7
Beetroot, apple, lemon, ginger, raspberry, carot, curcuma		Espresso coffee with milk, cappuccino	7
		Latte Macchiato	7
		Hot chocolate	7

## Allain Milliat fruit juices

Bottle – 33cl	7	Teas and infusions	7
Apricot nectar, raspberry nectar, mango nectar, Strawberry juice, Cranberry juice		Fujiyama, Sencha matcha	
To the glass – 25cl	6	Black teas	7
Rennet apple juice, Classic red tomato juice pineapple juice, lychee nectar		Himalayan Darjeeling, French Breakfast, Ceylon, Marco Polo, Earl Grey Imperial, Bourbon vanilla Rooibos (theine-free)	
		Infusions	7
		Thyme, verbena, mint, camomile, lime	