

# BOISSONS

BEVERAGES

## ICED TEAS

### PEACH

Peach, fresh lemon juice, black tea

### BERRY

Red fruits, fresh lemon juice, hibiscus

### APPLE & CHAMOMILE

Green apple, chamomile, mint

### ELDERFLOWER JASMINE

Elder flower, jasmine, butterfly pea tea

## COCKTAILS

### MIMOSA

Prosecco, fresh orange juice

### BRAMBLE

Gin, crème de mûre, fresh lemon juice

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, espresso

### HUGO SPRITZ

Elderflower, Prosecco, soda



### BLOODY MARY FRANÇAIS

Shhh it's a secret



### HOUSE SPIRITS

Vodka / Gin / Tequila Rum / Whisky

### BEER

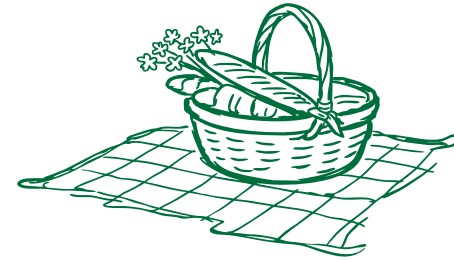
### WINE

White / Red / Rosé / Sparkling

### CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial

# JoSette



# Le Pique-Nique Branch

IN PARTNERSHIP WITH

**JO MALONE**  
LONDON

FRANCE  1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

SOFT • 290 | HOUSE BEVERAGES • 390  
HOUSE BEVERAGES WITH BUBBLES • 470 | CHAMPAGNE • 690

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

# BUFFET

## BUFFET

### SÉLECTION DE VIENNOISERIES

Selection of Viennoiseries

#### ŒUFS DURS, CIBOULETTE

Boiled eggs with celery salt and chives

#### SALADE DE QUINOA (V)(N)

Wild quinoa salad, pistachio, avocado and orange dressing

#### SALADE DE BETTERAVE

Beetroot and peacan nut salad

#### SALADE DE POMMES DE TERRE

Potatoes, mayonnaise, mustard, onions, fresh herbs.

#### COCKTAIL DE CREVETTES

Prawns, cocktail sauce, lettuce, lemon

#### CREVETTES POCHÉES

Poached prawns

#### QUICHE LORRAINE (D)

Quiche Lorraine

#### QUICHE AUX CHAMPIGNONS (D)

Mushroom quiche

#### SANDWICH DE LÉGUMES GRILLÉS (D)

Grilled vegetables with pistou

#### SANDWICH AU POULET (D)

Chicken, egg mayonnaise and dijon mustard

#### BURRATA FRAÎCHE

Buratta with cherry tomatoes and basil

#### OLIVES VERTES

Green olives

#### SALADE CÉSAR

Romaine lettuce, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing

#### SALADE DE SUCRINE

Gem lettuce, lemon dressing and garlic crumb

#### SALADE DE MAÏS (D)

Grilled sweet corn salad

## LES ENTRÉES

### HOT STARTERS

#### CREVETTES GÉANTES GRILLÉES (S)(D)

Grilled prawns

#### BŒUF CHAUD

Hot beef turnovers

#### RATATOUILLE (V)(D)

Grilled mediterranean vegetables

#### BROCHETTES DE POULET ET CHAMPIGNONS

Grilled marinated chicken and mushroom skewers, preserved lemon, honey, chili and herbs

(V) VEGETARIAN - (D) DAIRY - (S) SEAFOOD - (N) NUTS - (R) RAW

## EN CUISINE

### FROM THE KITCHEN

#### PÂTES MEZZE MANICHE (D)

Mezze maniche pasta with arrabiatta sauce, pecorino

#### SALMON ESCALOPE À LA PLANCHA

Seared thinly sliced salmon

#### CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Grilled lamb cutlets

#### POULET ENTIER RÔT

Rotisserie chicken served with chicken liver on toast.

#### FAUX-FILET

Roasted ribeye of beef, bone marrow jus

#### LÉGUMES RÔTIS DE SAISON (D)

Seasonal roasted vegetables

## BUFFET DE VIENNOISERIES

### FROM THE PASTRY BUFFET



#### BROWNIE AU CHOCOLAT (D)(N)

Chocolate brownie

#### MADELEINES CITRON & FRAISE

Lemon and strawberry madeleines

#### CHOUX À LA CRÈME VANILLE

Choux pastry, vanilla cream filling

#### MACARONS FRAMBOISE & PISTACHE

Raspberry and pistachio macaroons

#### TARTE AUX POMMES CHAUDE (D)(N)

Warm apple tart with vanilla anglaise

#### MOUSSE AU CHOCOLAT (D)

Chocolate mousse, vanilla ice cream

#### PLATEAU DE FRUITS

Fresh seasonal fruits, carefully selected and prepared.

#### TRIFLE

Layers of sponge cake, custard, cream, and fruit

#### TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES

Petite berry tartlets

#### ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

Selection of petite pastries

#### CRÊPES

Choose your toppings

#### SORBET

Selection of sorbet

(V) VEGETARIAN - (D) DAIRY - (S) SEAFOOD - (N) NUTS - (R) RAW