



Alfred Sommier

HÔTEL PARTICULIER

Hôtel Alfred Sommier
20 rue de l'Arcade - 75008 Paris
+33 (0)1 88 22 33 44 / www.alfredsommier.com

Your Breakfast first !



Les Caryatides

SALLE À MANGER



Les Caryatides

Nous sommes heureux de vous accueillir pour le petit-déjeuner

- **Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi**
De 7h à 10h30
- **Samedi et Dimanche**
De 7h30 à 10h30

We are happy to welcome you for breakfast

- *Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday*
From 7 am to 10.30 am
- *Saturday and Sunday*
From 7.30 am to 10.30 am

SCAN ME



Les Caryatides



@les_caryatides

Le Parisien - *Parisian Breakfast*

20€

Votre choix de boisson chaude, jus de fruit frais, viennoiseries et pains, accompagnés de confiture, miel, pâte à tartiner, beurre doux et salé.

Fresh juices, hot beverages, local pastries and bread, with a large choice of jam, honey, salted and regular butter.

Le Continental - *Continental Breakfast*

26€

Votre choix de boisson chaude, jus de fruit frais, viennoiseries, pains, céréales, yaourt nature ou aux fruits ainsi qu'une salade de fruit.

Fresh juices, hot beverages, local pastries and bread, cereals, yogurt and fruit salad.

Le Buffet - *Buffet Breakfast*

35€

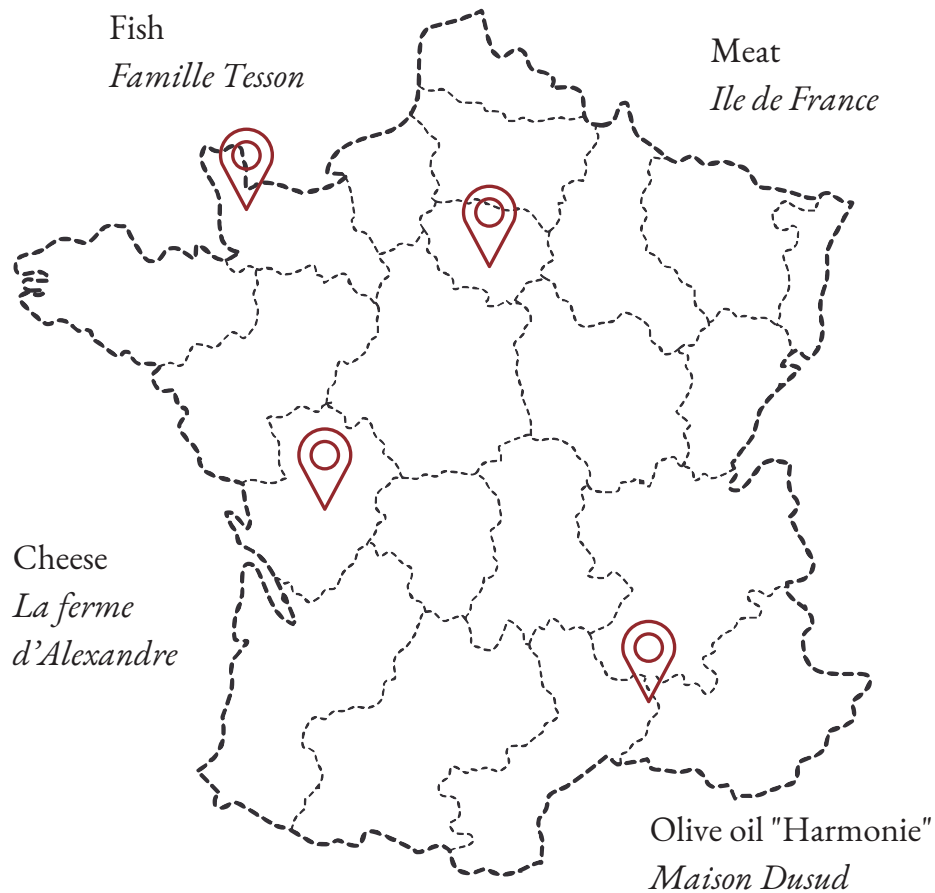
Votre choix de l'ensemble des mets salés et sucrés présents sur le buffet, ainsi que les mets sans gluten.

All items available on the buffet, including gluten free options.

Les Oeufs - Eggs

Omelette nature ou garnie (fromage - légumes - jambon), œuf au plat.

Plain or garnished omelette (cheese- vegetables - ham), fried egg.



Les Caryatides

SALLE À MANGER

Alfred Sommier and his wife Jeanne used to treat their family and guests in this dining room.

Every morning, Jeanne set on the menu with the chef. On great events, in order to proceed to the dining room, the maître d'hôtel would announce "Madame est servie" (Madam is served). The guests would come forward in procession, the women on the left arm of the men!

*The list of allergens is available upon request.
All our meat is of French origin or from the European Union.*



Les Caryatides

SALLE À MANGER

À la table des Sommier

"Jeanne's Menu at the price of €59 consists of three "signature" dishes:

- Wild game pie from Richard's hunting trips. *In memory of the hunts at the castle of Vaux-le-Vicomte.*
- Roasted duck, roasted butternut. *This dish is traditionally served with a Burgundy wine evoking the family's region of origin.*
- Alfred's childhood memory, *a dessert that honors the favorite time of the day.*

• Starters

- Seasonal velouté, beans and melba toast 12€
- Celery carpaccio, hazelnut vinaigrette and sobrasada 12€
- Marinated sea bream, mushroom with liveche 20€
- **Wild game pie from Richard's hunting trips** 25€
- Gravlax of salmon marinated with beets, potatoes salad 25€
- Roasted foie gras and corn broth 26€

• Main dishes

- Caesar salad, poultry or Breton lobster 20/42€
- Croque monsieur 20€
- Fishing of the Normandy coast 25€
- **Roasted duckling, roasted butternut** 30€
- Château beef fillet 180G, chimichurri sauce 40€
- Breton lobster rolls 42€

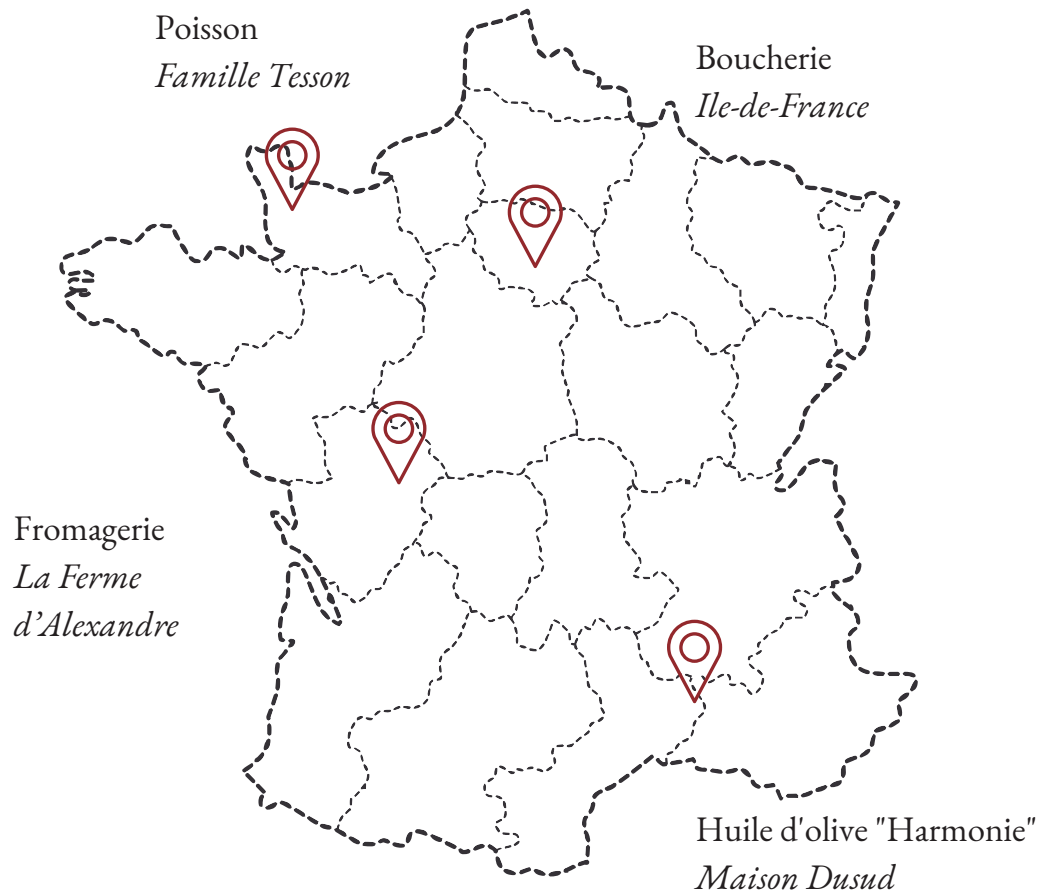
• Sides

- Sucrine salad 8€
- French fries 10€
- Pan-fried seasonal vegetables 12€
- Seasonal mushrooms 12€

• Desserts

- Confit quince, chestnut and hazelnut meringue 12€
- Variation of sesame, vanilla leaves 12€
- Gingerbread, marmalade and yoghurt ice cream 12€
- **Alfred's childhood souvenir** 15€

Chef Edouard Agier



Les Caryatides

SALLE À MANGER

Alfred Sommier et sa femme Jeanne recevaient leur famille et leurs invités dans cette salle à manger.

Tous les matins, Jeanne arrêtait le menu avec le chef.
Lors des grands repas, pour passer à table, le maître d'hôtel annonçait « Madame est servie ». Les convives s'avançaient en cortège, les femmes au bras gauche des hommes !

*La liste des allergènes est disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou provenant de
l'Union Européenne.*



Les Caryatides

SALLE À MANGER

À la table des Sommier

Le **Menu de Jeanne** au tarif de 59€ se compose de trois plats « signature »:

- Pâté en croûte de Monsieur, *en mémoire des chasses au château de Vaux-le-Vicomte.*
- Canette rôtie, courges rôties. *Ce plat est traditionnellement servi avec un vin de Bourgogne évoquant la région d'origine de la famille.*
- Souvenir d'enfance d'Alfred, *un dessert qui rend hommage au moment préféré de la journée.*

• Entrées

- Velouté parmentier, coco de Paimpol et toast melba 12€
- Carpaccio de céleri, vinaigrette noisette et sobrasada 12€
- Daurade marinée, copeaux de champignons à la liveche 20€
- **Pâté en crouste de Monsieur** 25€
- Gravlax de saumon mariné aux betteraves, pommes de terre 25€
- Foie gras poêlé, consommé de maïs rôti 26€

• Plats

- Salade César volaille ou homard breton 20/42€
- Croque-monsieur 20€
- Pêche du jour 25€
- **Canette rôtie, courges rôties** 30€
- Château filet de bœuf 180g, sauce chimichurri 40€
- Rolls de homard breton 42€

• Garnitures

- Sucrines 8€
- Frites 10€
- Légumes de saison pôelés 12€
- Champignons de saison 12€

• Desserts

- Coing confit, marron et meringue de noisette 12€
- Déclinaison de sésame, feuilles vanillées 12€
- Pain d'épices, marmelade et glace de fromage blanc 12€
- **Souvenir d'enfance d'Alfred** 15€

Chef Edouard Agier