



**« Donner des couleurs à la tradition, avec en priorité le respect du goût »,  
Guy Krenzer, Chef Exécutif et Directeur de la Création Lenôtre.**

**« Combining tradition with a vibrant contemporary approach,  
with taste being the prime consideration »  
Guy Krenzer, Executive Chef and Creative Director for Lenôtre**

Qualité des matières premières, gourmandise, innovation, couleurs ou saisonnalité, le plaisir n'est jamais le fruit du hasard...

Tout au long de l'année, les Chefs Lenôtre imaginent une carte respectueuse des produits de saison où foisonnent les saveurs avec des recettes salées inspirées de la terre et de la mer, et des desserts incontournables, à déguster sans modération. Fraîcheur, créativité et équilibre se conjuguent pour combler les palais les plus fins.

Conçue par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, la carte des vins se veut à la fois délicate et intense pour que chaque plat soit magnifié par un accord subtil et adapté.

**Tout se conçoit et se réalise avec passion et élégance.**

**Everything is designed and carried out with passion and elegance**

# RESTAURANT PANORAMIQUE Le {Club} LENÔTRE

## L'instant précieux

Le Panoramique Lenôtre vous accueille pour des moments de haute gourmandise autour de plats contemporains et de recettes inventives... Les desserts sont naturellement à l'honneur avec mille et une tentations sucrées à déguster.

Réservation au restaurant - Tél : 01 55 93 04 40

## Des réceptions au cœur du Stade de France®

Le temps d'un match de football, d'un meeting, d'un concert ou même pour organiser des séminaires, réunions ou journées presse, le Stade de France® vous accueille dans ses espaces privatisables et entièrement équipés.

Qu'il s'agisse des salons de réception ou bien des loges VIP, Lenôtre met à votre disposition son savoir-faire pour recevoir vos convives dans une ambiance unique au cœur d'un lieu emblématique.

Loges & Salons de réception


Tél : 01 55 93 07 75 – entreprises@stade france.fr

# LA CARTE

(De 12h00 à 14h30) (From 12:00 to 2:30 pm)

## POUR COMMENCER

### STARTERS



Antipasti de légumes confits, grillés et marinés au zéphyr de mozzarella di Bufala Candied, marinated and roasted vegetable antipasti with a whipped mozzarella di Bufala cream	12,00 €
Caponata d'aubergine confite aux gambas marinées et son condiment roquette Prawns Caponata and candied eggplant	15,00 €
L'oeuf "bio" en gourmandise comme un vitello au zéphyr moutardé «Organic» egg and its mustard-zephyr Vitello	11,00 €
Salade façon Caesar au saumon fumé Caesar salad made with smoked salmon	21,00 €

## POUR SUIVRE

### MAIN DISHES

Volaille laquée au miel épicé, sablé à la tomate et à l'aubergine confite Spicy honey-glazed poultry with a tomato and eggplant tart	26,00 €
Dos de daurade en déclinaison de carottes, parfum d'agrume et épices douces Sea bream with citrus carrots and sweet spices	28,00 €
Filet de bœuf rôti à la fleur de courgette farcie et tomate confite Fillet of beef with courgette flower and candied tomato	33,00 €

Les viandes de bœuf que nous servons sont d'origine française, irlandaise ou allemande et les viandes de veau d'origine française, hollandaise ou allemande sauf pour le bœuf Black Angus (origine : Etats-Unis) (information obligatoire sur l'origine des viandes bovines – décret n°2002 – 1465 du 17.12.2002)

The beef we serve is sourced from France, Ireland and Germany and our veal comes from France, Holland and Germany except for Black Angus Beef (American) (obligatory information on the origin of bovine meat – decree no. 2002 – 1465 of 17.12.2002)

## LE FROMAGE

### CHEESE

« Comté vieux », confiture de cerise et croustille de pain 24 mois d'affinage Comté cheese 24 months old with black cherry compote and crusty bread	9,00 €
---	--------

## PLAISIRS GOURMANDS

### DESSERTS

La fraise et fraise des bois au soupçon de gingembre, rondeur d'une meringue et sa fleur croquante Round strawberry, wild straweberry and ginger like a vacherin	11,00 €
Le chocolat, son sablé et son sorbet griotte, en jeu de textures « craquant et moelleux » Chocolate tart and morello cherry sorbet	12,00 €
L'écrin d'une crème fouettée à la vanille et aux fruits rouges sur son sablé croquant Fruit and light cream shortbread biscuit	11,50 €
Le millefeuille XXL, crème légère à la vanille XXL millefeuille, light vanilla cream	15,00 €
Le café ou le thé gourmand Coffee or tea: a moment of Weakness	14,00 €



# LES APÉRITIFS

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

	Flûte 12 cl	Bouteille 75 cl
Mumm Cordon Rouge Brut	13,10 €	59,50 €
Mumm Cordon Rouge 2004		75,50 €
Mumm Cordon Rouge Rosé	15,10 €	69,50 €
Mumm de Cramant Blanc de Blanc		146,00 €

## APÉRITIF

### APERITIF

#### Kir

Cassis ou mûre (10 cl)		8,10 €
Royal (12 cl)		13,10 €

#### Vermouth (6 cl)

Cinzano rouge, blanc, Bitter ou Dry		8,10 €
-------------------------------------	--	--------

#### Porto (4 cl)

Sandeman rouge		8,10 €
Sandeman blanc		8,10 €

#### Anis (2 cl)

Pastis		9,10 €
--------	--	--------

#### Gin (4 cl)

Seagram		12,10 €
---------	--	---------

#### Vodka (4 cl)

Zubrowka		12,10 €
----------	--	---------

#### Rhum (4 cl)

Havana Club Especial		12,10 €
----------------------	--	---------

#### Whiskies (4 cl)

Paddy, Ballantine's, Scotch		11,10 €
Aberlour, Single Malt		13,10 €

## BIERE

### BEER

Heineken Premium Quality (25 cl)		7,10 €
----------------------------------	--	--------

**DIGESTIF** (4 cl)  
**LIQUEUR**

**Cognac**

Martell V.S.O.P.

11,10 €

**Armagnac**

Marquis de Montesquiou V.S

10,10 €

**Calvados**

10 ans d'âge, Lemorton

11,10 €

**Eaux de vie**

La Duchesse Poire William

10,10 €

# LA CAVE

Sélectionnée par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000

Selected by Olivier Poussier, World's Best Sommelier 2000

## Les vins blancs

### White Wines

#### Loire

Touraine Sauvignon

2015 – Domaine de la Grange Tiphaine, Damien Delecheneau (bio)

Pouilly Fumé

2015 – Alphonse Mellot (Bio)

#### Bourgogne

Chablis

2014 – Domaine Jean-Pierre Grossot

Pouilly Fuissé 'vieilles vignes'

2014 – Jacques Saumaize

Puligny Montrachet

2013 – François Carillon

#### Sud-Ouest

Bergerac sec

2014 – 'Cuvée de Conti', Château Tour des Gendres, Luc de Conti (Bio)

#### Corse

Calvi 'Riberrosse'

2014 – Clos Culombu, Etienne Suzzoni

## Les vins rosés

### Rosé Wines

#### Corse

Ajaccio 'Unu'

2015 – Domaine Vaccelli, Gérard Courrèges (Bio)

½ Bouteille  
37,5 cl

Bouteille  
75 cl

20,00 €

21,00 €

40,00 €

18,00 €

32,00 €

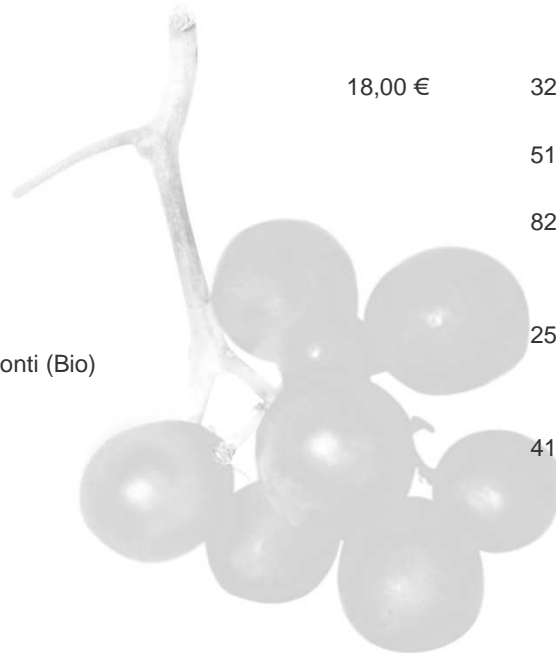
51,00 €

82,00 €

25,00 €

41,00 €

38,00 €



## Les vins rouges

### Red Wines

	½ Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Bourgogne</b>		
Aloxe Corton 2012 – Domaine Rapet Père et fils		90,00 €
Bourgogne 2013 – ‘Passetougrain’, Robert Groffier		42,00 €
Marsannay 2012 – ‘En Ouzeloy’, Domaine Bernard Bouvier		65,00 €
<b>Beaujolais</b>		
Fleurie 2014 – Domaine Julien Sunier (Bio)		40,00 €
<b>Rhône</b>		
Crozes Hermitage 2013 – François Villard		45,00 €
<b>Languedoc-Roussillon</b>		
Coteaux du Languedoc 2010 – Pic Saint Loup ‘Sourire d’Odile’, Clos des Augustins (bio)		44,00 €
<b>Bordeaux</b>		
Bordeaux supérieur 2012 – ‘Cuvée Raphael’, Château Parenchère		28,00 €
Saint Foy Côtes de Bordeaux 2010 – Château Hosten Picant	20,00 €	38,00 €
Haut Médoc 2009 – Château Charmail, Cru Bourgeois		65,00 €
Margaux 2012 – Le Brio de Cantenac Brown, Second vin du Château Cantenac Brown		74,00 €
Pomerol 2009 – Château Bellegrave, JM Bouldy		95,00 €



## Les vins au verre (15 cl)

### Wine glass

#### Vin blanc

Calvi 'Riberrosse'

2014 – Clos Culombu, Etienne Suzzoni

8,00 €

#### Vin rouge

Crozes Hermitage

2013 – François Villard

8,00 €

Bourgogne

2013 – 'Passetougrain', Robert Groffier

9,00 €

#### Vin rosé

Ajaccio 'Unu'

2015 – Domaine Vaccelli, Gérard Courrèges (Bio)

8,00 €

# LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

## RAFRAÎCHISSEMENTS

### REFRESHMENTS

#### Eaux minérales

	½ Bouteille 33 cl	½ Bouteille 50 cl	Bouteille 1 L
Evian		5,70 €	7,10 €
Badoit		5,70 €	7,10 €
Badoit rouge	4,10 €		

#### Sodas et jus de fruits

Coca Cola, Coca Cola light ou Zéro (33 cl)			5,70 €
Tonic (25 cl)			5,70 €
Nestea (25 cl)			5,70 €
Jus de fruits (25 cl) (Orange, pamplemousse, poire, tomate, abricot)			5,70 €

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

	Double	Simple
Café Nespresso Ristretto, Espresso forte	5,70 €	3,40 €
Café Nespresso Decaffeinato Espresso	5,70 €	3,40 €
Café crème		7,10 €
Thé Darjeeling		6,10 €
Thé des Indes au parfum fruité issu des contreforts de l'Himalaya		
Thé Earl grey		6,10 €
Thé de Chine parfumé à la bergamote		
Thé Mélange aux agrumes		6,10 €
Thés de Ceylan et de Chine, parfumés aux essences de bergamote, citron et orange douce		
Infusion Jardin d'Orient réglisse		6,10 €
Ecorce de réglisse de Turquie, menthe douce du Maroc, arôme de citron		

## Boutiques en France

Auteuil - 44, rue d'Auteuil 75016 Paris - Tél. : 01 45 24 52 52\*  
Bastille - 10, rue Saint-Antoine 75004 Paris - Tél. : 01 53 01 91 91\*  
Courcelles - 15, boulevard de Courcelles 75008 Paris - Tél. : 01 45 63 87 63\*  
Ecole Militaire - 36, avenue de la Motte Piquet 75007 Paris - Tél. : 01 45 55 71 25\*  
Lecourbe - 61, rue Lecourbe 75015 Paris - Tél. : 01 42 73 20 97\*  
Neuilly Peretti - 209, avenue Achille Peretti 92200 Neuilly-sur-seine - Tél. : 01 55 62 15 15\*  
Passy Kennedy - 102, avenue du Président Kennedy 75016 Paris - Tél. : 01 55 74 44 44\*  
Victor Hugo - 48, avenue Victor Hugo 75116 Paris - Tél. : 01 45 02 21 21\*  
Vincennes - 22, avenue de la Porte de Vincennes 75012 Paris - Tél. : 01 43 74 54 32\*  
Wagram - 121, avenue de Wagram 75017 Paris - Tél. : 01 47 63 70 30\*  
Pavillon Elysée Lenôtre - Comptoir - 10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris - Tél. : 01 42 65 85 10\*  
Parly 2 - Centre Commercial 78150 Le Chesnay - Tél. : 01 39 54 17 97\*  
Versailles Cours des Senteurs - 8 rue de la Chancellerie 78000 Versailles - Tél. : 01 39 02 60 14\*  
Cannes - Boutique - 63, rue d'Antibes 06400 Cannes - Tél. : 04 97 06 67 67\*  
Nice - Boutique - 14, avenue Felix Faure 06000 Nice - Tél. : 04 92 26 17 00\*  
Réceptions Boutique - Tél. : 01 45 02 21 15\*

## Réceptions

**Région parisienne** - Entreprises - Tél. : 01 30 81 44 66\* Particuliers - Tél. : 01 45 24 23 23\*  
Le Pavillon Elysée Lenôtre - Salons de réceptions - 10 av. des Champs Elysées - 75008 Paris - Tél. : 01 42 65 97 66\*  
Le Pré Catelan - Salons de réceptions - Route de Suresnes - Bois de Boulogne - 75016 Paris - Tél. : 01 44 14 41 00\*  
**Côte d'Azur** - Tél. : 04 92 92 56 00\* International - Tél. : 01 30 81 44 66\*  
Le Park Lenôtre - Salons & Terrasses de Réceptions - 144, avenue Saint-Basile - 06250 Mougins – Tél. : 04 92 28 07 45\*  
La Rotonde Lenôtre de Beaulieu-sur-mer - Avenue Fernand Dunan, 06310 Beaulieu-sur-Mer - Tél. : 04 92 00 82 60 \*

## Cafés Lenôtre et Restaurants

Le Pré Catelan 3\*\*\* - Route de Suresnes - Bois de Boulogne - 75016 Paris - Le Restaurant - Tél. : 01 44 14 41 14\*  
Le Pavillon Elysée Lenôtre - 10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris - Tél. : 01 42 65 85 10\*  
Le Panoramique Lenôtre - Stade de France - 93210 Saint-Denis - Tél. : 01 55 93 04 40\*  
Versailles Cours des Senteurs - 8 rue de la Chancellerie 78000 Versailles - Tél. : 01 39 02 60 14\*  
Le Café Lenôtre Cannes - 63 rue d'Antibes - 06400 Cannes - Tél. : 04 97 06 67 67\*  
Le Salon de Thé Lenôtre Nice - 14, avenue Felix Faure 06000 Nice - Tel. : 04 92 26 17 00\*

## Écoles pour Amateurs Gastronomes

Le Pavillon Elysée Lenôtre - Ecole - 10, avenue des Champs Elysées - 75008 Paris  
Tél. : 01 42 65 97 60 (entreprises) / 01 30 81 44 96 (particuliers)  
Parly 2 - Ecole - Centre Commercial 78150 Le Chesnay - Tél. : 01 39 54 17 97\*  
Vincennes - Ecole - 22, avenue de la Porte de Vincennes 75012 Paris - Tél. : 01 30 81 44 96\*

## Services aux entreprises

### Plateaux-Repas

Région parisienne - Tél. : 01 30 81 47 41\* - Fax : 01 30 54 73 51\*

### Cadeaux d'affaires

Tél. : 01 30 81 47 85\* - Fax : 01 30 54 73 51\*

[www.lenotre.com](http://www.lenotre.com)

\*Prix d'un appel téléphone fixe