

• MENU •

— RESTAURANT —

ENTRÉES STARTERS

Salade thaïlandaise au bœuf | 9.50€
Thai salad with beef

Céviché de daurade à la péruvienne | 9.50 €
Sea bream ceviche Peruvian style

Tartine d'été (tomate, mozzarella et coppa) | 9.50 €
Summer tartine (tomato, mozzarella and coppa)

Médailles de saumon fumé aux pignons de pin, espuma à la roquette | 11.00 €
Smoked salmon medallions with pine nuts and rocket espuma

Gaspacho de concombre, brochette de légumes d'été (poivron, aubergine, courgette et oignon rouge) | 8.50 € ✓
Cucumber gazpacho, summer vegetable skewer (pepper, aubergine, courgette and red onion)

PLATS MAIN COURSE

Travers de porc caramélisé, patatas bravas et salade | 18.50 €
Caramelised pork ribs, patatas bravas and salad

Hampe de bœuf (env.160g), beurre maître d'hôtel, patate douce en deux textures et mini aubergine confite | 19.50 €
Beef skirt steak (approx.160g), butter, sweet potato in two textures and mini aubergine confit

Steak d'espadon, comme un salpicon de légumes provençaux, clafoutis de courgettes, sauce tomate au basilic | 22.50 €
Swordfish steak, like a Provençal vegetable salpicon, courgette clafoutis, tomato and basil sauce

Filet de bœuf Salers (env.160g), frites et salade, sauce au poivre noir | 27.50 €
Fillet of beef Salers (approx.160g), chips and salad, black pepper sauce

Brochette de poulet aux herbes de Provence, riz, sauce soja yuzu | 18.50 €
Chicken skewer with Provence herbs, rice, yuzu soy sauce

Linguine à l'arrabiata | 17.50 € ✓
Linguine with arrabiata

DESSERTS DESERTS

Fromages affinés de nos régions (Cabécou, Ossau-Iraty, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne et Livarot) | 11.50 €
Aged cheeses from our regions

Café Gourmand du moment | 9.50 €
Gourmet coffee of the moment

Milkshake aux fruits exotiques et chantilly | 7.50 €
Exotic fruit milkshake with whipped cream

Entremet sablé breton, pistache et fraise | 10.50 €
Breton shortbread, pistachio and strawberry

Profiteroles au chocolat et vanille | 8.50 €
Chocolate and vanilla profiteroles

* PRIX NETS: TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC. (PRICES IN EUROS ALL TAXES INCLUDED)

AVRIL 2023



• CARTE •

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFTDRINKS

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	33 CL	50 CL	100 CL
Vittel - San Pellegrino	-	3.50 €	4.50 €
Perrier	4.00€	-	-

SODAS

Fanta Orange 25 CL			4.50 €
Coca-Cola / Cherry / Zéro 33 CL			
Oasis Tropical 33 CL			
Orangina 25 CL			
Schweppes Indian Tonic 25 CL			
Schweppes agrumes 25 CL			
Fuzetea Pêche 25 CL			
Red bull 25 CL			
Sprite 25 CL			
Mona citron vert BIO 33 CL			
Mona pétillant pomme BIO 33CL			

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI / JUICES

Jus d'orange 25 CL			4.50 €
Nectar fraise 25 CL			
Jus de pomme 25 CL			
Jus de tomate 25 CL			
Nectar d'abricot - Nectar ananas 25 CL			
Nectar pamplemousse 25 CL			

BOISSONS CHAUDES

HOTDRINKS

CAFÉ EXPRESSO

Expresso	2.40 €
Double expresso	3.20 €
Cappuccino	3.50 €
Latte macchiato	4.90 €
Matcha	3.50 €
Chocolat commerce équitable monbana BIO	3.50 €

THÉ KUSMI TEA BIO

THES NOIRS : English breakfast, Earl grey, Quatre fruits rouges, Prince Vladimir	5.00 €
--	--------

THES VERT : Menthe, De Chine, Détox

INFUSIONS

Aquarosa, Be cool, Menthe poivrée, Camomille	3.50 €
--	--------

BOISSONS AVEC ALCOOL

ALCOHOLS DRINKS

BIÈRES / BEERS

	15 CL	25 CL	50 CL
PRESSION			
Heineken	3.50 €	4.50 €	7.50 €
Affligem	4.00 €	5.00 €	8.00 €

BOUTEILLES | 33 CL

Hapkin blonde - Riche et fruitée			5.50 €
Pelforth Brune - Caramélisée & de caractère			6.00 €
Grimbergen Blonde - Agrumes & notes d'épices			5.00 €
Grimbergen ambrée - Ronde & sucrée			5.00 €
Mort subite Blanche - Rafraîchissante et acidulée			5.50 €
Desperados Original - Arôme de tequila & d'agrumes			5.50 €
Desperados Virgin - 0.0			5.00 €
Heineken 0.0 - Blonde			5.00 €
Corona			5.00 €
Lagunitas ipa - Amère aux notes d'agrumes 33.5 CL			6.00 €

CIDRE / CIDER | 33 CL

Cidre bio - "sassy" de normandie			6.00 €
----------------------------------	--	--	--------

CHAMPAGNES

	12.5 CL	37.5 CL	75 CL
Champagne tsarine premium brut	8.50€	-	45 €
Laurent perrier la cuvée brut	-	35 €	58 €
Laurent Perrier Brut Millésime 2012	-	-	82 €

APÉRITIFS | 4CL

Rhum havana club 3 ans			7.00 €
Rhum diplomatico reserva exclusiva			16.00 €
Vodka absolut			7.00 €
Tequila Olmeca Silver			7.00 €
Gin gibson			7.00 €
Gin monkey 47 dry			9.50 €
Generous Gin organic			10.50 €
Armagnac Château de Laubade Hors d'Age			8.00 €
Calvados Drouin			7.50 €
Cognac HENNESSY VS			9.50 €
Cognac HENNESSY XO			13.00 €
Cointreau - Grand marnier			6.50 €
GET 27 - GET 31			6.50 €
Eaux de vie Cartron : Poire Williams, Mirabelle, Framboise			7.50 €
Crèmes Cartron : Cassis, Mûre, Framboise, Pêche			6.00 €
Liqueur St Germain			6.00 €
Pastis 51 - RICARD 2cl			4.50 €
Martini bianco ou rosso 6cl			5.00 €
Porto rouge graham's fine tawny 6cl			6.00 €
St raphaël ROUGE 6cl			6.00 €
Lillet tonic 15cl			8.00 €
Kir au bourgogne blanc 12.5cl			5.00 €
Campari 6cl			5.00 €
Aperol Spritz 18cl			8.50 €

WHISKIES| 4CL

Chivas regal 12 ans			8.00 €
Whiskies J&B rare			6.00 €
Aberlour 10 ans			7.00 €
Jack daniel's			7.50 €
Bulleit rye			12.00 €
Jameson			7.00 €
Talisker			9.50 €
Haig Clubman			8.50 €

NOS VINS

NOTRE SÉLECTION COUP DE COEUR

BORDEAUX			75 CL
Pomerol AOP Seuil Mazeyres BIO			69 €
BOURGOGNE			
Saint Joseph AOC Chapoutier			66 €
VALLÉE DU RHÔNE			
Tavel AOC Sol'Acantalys Rosé			30 €

LES VINS BLANCS AOP/WHITE WINE PDO

	12.5 CL	37.5 CL	75 CL
BOURGOGNE			
AOC Chablis - Domaine du Colombier	9 €	29 €	49 €
VALLÉE DU RHÔNE			
AOC Côte du Rhône - Domaine du grand Veneur "Réserve" BIO	-	-	35 €

LES VINS ROSÉS AOP / ROSÉ WINE PDO

	12.5 CL	50 CL	75 CL
PROVENCE			
AOC Côtes de Provence - Domaine Saint Victorin BIO	8 €	28 €	39 €

LES VINS ROUGES AOP / RED WINE PDO*

	12.5 CL	37.5 CL	75 CL
VALLEE DU RHÔNE			
AOC Crozes Hermitage - Domaine Pradelle	-	27 €	52 €
LANGUEDOC ROUSSILLON			
AOP Terrasses du Larzac - Domaine de l'Aiguelière "Velours"	-	-	43 €
BOURGOGNE			
AOC Hautes Côtes de Nuits - Aegerter "Belles Canailles"	-	-	79 €
VALLÉE DE LA LOIRE			
AOP Bourgueil - Domaine des Sonnet	7 €	-	32 €
BORDEAUX			
AOC Saint Emilion Grand cru - Château Lescure	13 €	-	65 €

*PDO : Protected Designation of origin

Tous nos prix sont en euros taxes et service inclus. Prices in euros ALL TAXES incl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous to your health- drink responsibly.

Produits Allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products : information is available at the restaurant reception