



All

Flashez ce QR code pour accéder à un monde de privilèges et bénéficier du Tarif Membre.

Scan this QR code to access a world of benefits and the exclusive Members' Rate.



# LUIZA

*Vous l'avez peut-être croisée au détour d'un couloir... Au terme d'un long voyage à travers le monde, Luiza, notre aubriche, a posé ses valises chez nous.*

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris.  
AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.  
Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux !  
Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



## EN ROUTE VERS les entrées

Pain nordique gourmand à l'avocat, saumon fumé et œuf mollet ..... 12		
Smoked salmon avocado, gourmet nordic bread, soft boiled egg		
Patate douce rôtie, fromage frais et grenade ..... 9,50	VG	🌱
Roasted sweet potatoes, fresh cheese, pomegranate		
Tzatziki maison à la menthe fraîche, pain pita ..... 8,50	VG	
Home made Tzatziki, fresh mint, pita bread		
Salade du soleil levant aux légumes croquants ..... 9	VG	🌱
(carottes, fèves, poivrons rouges, concombres, pousses de soja, sauce sucrée)		
Asian vegetable mixed with sweet soya sauce (carrots, broad beans, sweet pepper, cucumbers, sweet soya sauce)		
Carpaccio de bœuf, émulsion à la truffe d'été ..... 12,50		
Beef Carpaccio with summer truffle cream (75g)	Petite faim (75g)	Grande faim (150g)
	20	20

### POUR LES futurs voyageurs

FOR YOUNGER PATRONS

8,50€ jusqu'à 6 ans | jusqu'à 6 ans

13,50€ jusqu'à 12 ans | jusqu'à 12 ans

Plat + Boisson + Dessert  
Main course + Drink + dessert

Spaghetti Bolognese **ou** Fish & Chips  
Bolognese pasta **ou** Fish & Chips

Glace **ou** Salade de fruits  
Ice cream **ou** Fruit salad

1 verre de sirop **ou** 1 verre soda  
Syrup **ou** 1 glass of soda

## ON décolle

Dos de Cabillaud à la plancha, légumes rôtis sauce vierge et combawa ..... 22,50	
Grilled Cod, roasted vegetables, olive oil sauce	
Côte de bœuf 350g (UE), pommes grenailles sauce miel moutarde à l'ancienne ou sauce bleu ..... 32	
Prime rib Beef 350g, new potatoes honey mustard sauce or blue cheese sauce	
Poulet Yassa, citron confit et olives, riz Basmati ..... 19,50	
Marinated & stuffed chicken, preserved lemon & olive, rice	
Fish & Chips maison, mayonnaise verte ..... 19,50	
Homemade Fish & Chips, green mayonnaise	
Gnocchis poêlés, tombée d'épinards et féta AOP ..... 18,50	VG
Pan gnocchi, spinach and feta cheese	
Bowl d'été ..... 16,50	VG
(riz blanc, fèves, graine de sésame, carottes, concombre, pousse de soja, maïs)	
(rice, broad bean, sesame seeds, carrots, cucumber, soy sprout, maize)	
Accompagnement magret de canard fumé ou saumon fumé ..... +3	
With smoked duck breast or smoked salmon	
Spaghetti alla carbonara pancetta ..... 19	
Spaghetti alla carbonara pancetta ham	
Salade grecque multicolore ..... 17	VG
(tomates multicolores, oignons rouges, concombre, féta, salade verte, olives)	
(tomatoes, red onions, cucumber, feta, green salad, olive)	
Luiza burger Charolais, frites & salade ..... 22	
Pain bun, steak de bœuf 180g, cheddar, bacon, sauce bbq maison, iceberg, tomates	
Beef burger, buns, cheddar, bacon, homemade BBQ sauce, tomatoes	
Pad Thai ..... 18,50	VG
Nouilles de riz, carotte, poivron rouge, fève, pousse de soja, sauce soja sucrée	
Rice noodles, carrots, sweet pepper, broad beans, soy sprout, sweet soy sauce	
Accompagnement gambas ..... +2,50	
With gambas	
Omelette, frites & salade ..... 17,50	🌱
au choix : nature, champignons, jambon, fromage	
Your choice : mushrooms, ham, cheese	

Exclusivité pour membres **All**

Omelette à la crème de truffe d'été ..... 18  
Omelet with summer truffle cream

## ON SE FAIT plaisir

Salade de fruits d'été ..... 7	VG	🌱
Fresh seasonal fruit salad		
Riz au lait, recette du chef, caramel onctueux ..... 9	VG	
Home made rice pudding, creamy caramel		
Tartelette choco et crème légère coco ..... 8,50	VG	
Chocolate tartlet and light coconut cream		
Smoothie coloré aux fruits de saison ..... 7	VG	🌱
Colorful fruit smoothie		
Yaourt à la grecque onctueux, fraises framboises, crumble aux amandes ..... 10	VG	
Greek style yoghurt, strawberry raspberry, almond crumble		
Café / thé gourmand ..... 8,50	VG	
Mix sweeties served with coffee or tea		

## BOISSONS Chaudes

Café expresso ..... 3
Capuccino ..... 5
Thé "Kusmi Tea" ..... 5,40
Double espresso ..... 4
Chocolat Max Havelaar ..... 3,50
Café crème ..... 4,50
Infusions "Kusmi Tea" ..... 5

## EAUX Minérales

Vittel, San Pellegrino ..... 50 cl 4 / 100 cl 6
Perrier 33 cl ..... 4

All Restaurants & Bars  
Reservation :  
<https://restaurantsandbars.accor.com>

Sélectionnez LUIZA

