



RESTAURANT

DU LUNDI AU VENDREDI
12h à 14h30 | 19h à 22h30

FORMULES

Entrée + plat **ou** plat + dessert
24 €

Entrée + plat + dessert
30 €

Entrées Starters **9 €**

Œuf mollet, asperges vertes
et crème de Parmesan
*Poached egg, green asparagus
and Parmesan cream*

Burrata, tomates séchées et ses fraises
Burrata, dried tomatoes and strawberries

Tartare avocat crevettes et tomate,
crème de balsamique
*Avocado, shrimps and tomatoes tartar,
balsamic cream*

Saumon fumé et son quinoa aux agrumes
Smoked salmon and citrus quinoa

Salades Salads **14 €**

Salade d'avocat, saumon fumé et mangue
Avocado salad, smoked salmon and mango

Cromesquis de crottin de chèvre et ses graines
Cromesquis of goat cheese and seeds

Salade César au poulet
Cesar salad with chicken

Plats Main courses **17 €**

Filet de Daurade, sauce vierge
Sea Bream fillet with virgin sauce

Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel
Butcher's piece, Butler's Butter

Risotto aux asperges vertes, crevettes grillées
Green asparagus risotto and grilled shrimp

Ballotine de volaille aux morilles, sauce suprême
Chicken ballotine with morels and supreme sauce

Plat du marché
Market dish

- Garnitures au choix : écrasé de pommes de terre, pommelée de légumes, haricots verts, riz pilaf ou pommes mitrailles sautées
- *Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal sautéed vegetables, green beans, pilaf rice or pan fried mitrailles potatoes*

Desserts Desserts **9 €**

Profiteroles au chocolat de la Maison Cluizel
Chocolate profiteroles from Maison Cluizel

Banana split
Banana split

Café gourmand
Gourmet coffee

Buffet de desserts
Desserts buffet

MERCI À NOS PARTENAIRES :

Le Coq Saint Honoré pour ses volailles
La Maison Michel Cluizel pour son chocolat
La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain
La Maison Laurance pour ses légumes bio
et de production locale

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter



RESTAURANT

**TOUS LES JOURS
DE 12H À 23H
EVERY DAY
FROM 12AM TO 11PM**

Menu du marché

21 €

DE 12H À 14H30

Menu valable du lundi au samedi

This menu is available from Monday to Saturday

Le Plat du marché ou une Salade, un dessert
et une boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois ou une bière 25 cl

*Market main course or a Salad, a dessert
and a soft drink (excluding squeezed juices)
or a glass of wine or a beer 25 cl*

Une Boisson au choix*

*One drink at choice**

+

Le Plat du marché ou une Salade

Market main course or a Salad

+

Café Gourmand

A "Café Gourmand"

(a mixed of mini-pastry served with your coffee)

*boisson sans alcool (hors jus frais)
ou un verre de vin du mois
ou une bière 25 cl Heineken

**a non-alcoholic drink (except fresh juice)
or a glass of the wine of the month
or a 25cl Heineken beer*

Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts 19 €
Smoked salmon served with toasts

Assiette de charcuterie et fromage 12 €
Assortments of cold meats and cheese selection

Soupe de saison 9 €
Seasonal soup

Nos plats...

Salade César au saumon fumé 15 €
(salade, tomates, saumon fumé, croûtons)
*Smoked salmon Cesar salad
(salad, tomatoes, smoked salmon, croutons)*

Club poulet, chips (poulet grillé, tomate,
bacon, salade, œuf, mayonnaise) 15 €
*Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken,
tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)*

Filet de volaille aux champignons, garniture du jour 17 €
Chicken fillet, mushroom sauce, garnish of the day

Cheeseburger, galette de pomme de terre, salade verte 17 €
Cheeseburger, roastie potatoes and green salad

Plat du marché 17 €
Market main course

Pâtes à la bolognaise 17 €
Pasta with beef bolognese

Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 5 €
Light cottage cheese with red fruit coulis

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 9 €
Half cook chocolate cake served with vanilla ice cream

Salade de fruit 5 €
Fruits salad

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café,
framboise, fraise, coco, citron 3 € la boule
*Ice cream or sorbet : vanilla, chocolate, coffee,
rasberry, strawberry, coconut, lemon*

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter