

## MILLÉSIMÉ



### LES VINS BLANCS AOP / IGP

	15cl	37,50cl	75cl
AOP Provence <b>BIO</b> « LUBERON » - Domaine La Cavale 2022	<b>9€</b>		<b>42€</b>
IGP Pays d'Oc « VIOGNIER » - Infini 2023	<b>7€</b>		<b>26€</b>
AOP Chablis « CHABLIS » - Domaine Du Colombier 2020		<b>29€</b>	
AOP Chablis « CHABLIS » - Domaine Thierry Mothe 2022	<b>10€</b>		<b>49€</b>
AOP Sauvignon « MENETOU SALON » - Domaine Leclerc 2022		<b>34€</b>	

### LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	37,50cl	75cl
AOP Côtes du Rhône <b>BIO</b> « BELLISSIME » - Vignoble Alain Jaume 2023	<b>6€</b>		<b>28€</b>
AOP Côteaux d'Aix « VIN DE PROVENCE » - Château Virant 2023	<b>7€</b>	<b>17€</b>	<b>30€</b>

### LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,50cl	75cl
AOP Côtes du Rhône « LES ESSAIMS » - Maison Guyot 2021		<b>16€</b>	
AOP Vaucluse « EXPRESSION » - Château Montmirail 2022	<b>6€</b>		<b>25€</b>
AOP Médoc « CHÂTEAU FONTIS » - Vincent BOIVERT 2019	<b>9€</b>		<b>44€</b>
AOP Monthélie « LES SOUS ROCHES » - Domaine Gavignet 2022		<b>68€</b>	
AOP Corbières « VIEILLES VIGNES » - Château Grand Moulin 2020	<b>7€</b>		<b>28€</b>
AOP Minervois <b>BIO</b> « GRAND ROUGE » - Mas Du Loup 2022		<b>30€</b>	
AOP St-Nicolas de Bourgueil « EXPRESSION » - Domaine Lorieux 2020	<b>8€</b>		<b>32€</b>

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

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

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

**BIO** : Produits issus de l'agriculture biologique

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

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

## BIEN AU CHAUD



BIEN AU CHAUD  
BIEN AU CHAUD  
BIEN AU CHAUD

### BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	<b>2,40€</b>
Double expresso	<b>3,20€</b>

Thés Kusmi tea **BIO**

**3,80€**

### Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam

Earl Grey, à la bergamote

Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges

Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

### Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Sencha, de Chine

Thé Detox - Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

### Infusions

**3,80€**

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Verveine ou Tilleul

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO**

**3,50€**



## LARMES DE CROCO

### EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		<b>3,50€</b>	<b>4,50€</b>
San Pellegrino		<b>3,50€</b>	<b>4,50€</b>
Perrier	<b>4€</b>		

### SODAS

**4,50€**

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Oasis tropical (33cl)

Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrum,

Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche (25cl)

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 25cl

**4,50€**

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot

**UN ZESTE DE FRAICHEUR** 33cl

**6,50€**

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré **BIO**

Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français **BIO**



# POUR COMMENCER



<b>Salade Chèvre chaud</b> Salade verte, Crudités, Toast de Chèvre chaud, Lard Grillé et Noix de Grenoble - <i>Green Salad, Raw Vegetables, Goat's Cheese Toast, Grilled Bacon and Walnuts of Grenoble</i>	<b>Entrée / Plat</b> <b>9/16€</b>
<b>Salade Veggie</b>  Semoule Façon Taboulé aux Légumes, Pois Chiches, Raisins Secs, Menthe et Roquette, Halloumi Grillé - <i>Tabbouleh Semolina with Vegetables, Chickpeas, Raisins, Mint and Arugula, Grilled Halloumi</i>	<b>9/16€</b>
<b>Salade César</b> Salade verte, Poulet pané, Œufs, Croûtons maison, Sauce César <i>Green salad, Breaded Chicken, Eggs, Homemade croutons, Ceasar sauce</i>	<b>9/16€</b>
<b>Tartare de Saumon,</b> Fenouil et Avocat, Mayonnaise au Lime, Herbes et Piment d'Espelette <i>Salmon Tartare, Fennel and Avocado, Lime Mayonnaise, Herbs and Espelette Pepper</i>	<b>12/21€</b>
<b>Planche TEX-MEX - à partager</b>  Guacamole, Houmous, Onion Rings, Crudités, Pain Pita et Chips Tortilla <i>Guacamole, Hummus, Onion Rings, Raw Vegetables, Pita Bread and Tortilla Chips</i>	<b>20€</b>
<b>Crumble de Légumes de Saison et Mozzarella</b>  <i>Crumble with Seasonal Vegetables and Mozzarella</i>	<b>8€</b>

# MENUS

Entrée+plat ou plat+dessert  
*Starter+main course or main course+dessert*

Entrée+plat+dessert  
*Starter+main course+dessert*

**Entrées - Starters :**  
Salade entrée au choix ou Crumble de Légumes de Saison et Mozzarella  
*Starter salad of your choice or Crumble with Seasonal Vegetables and Mozzarella*

**Plats - Main Dishes :**  
Fish&Chips maison ou Suprême de Pintade Rôti ou Tagliatelles à la Norma  
*Homemade Fish&Chips or Roasted Guinea Fowl Supreme or Tagliatelle à la Norma*

**Desserts :**  
Salade de Fruits à la Menthe ou Tiramisu du Moment ou Crème Dessert Maison aux 3 Chocolats  
*Fruit Salad with Mint or Tiramisu of the Moment or Homemade 3 Chocolates Dessert Cream*

# PRESQUE GRAND

<b>Plat au choix / Main Dish of your choice :</b> Gratin de Ravioles du Dauphiné au Parmesan <i>Gratin of Dauphiné Ravioli with Parmigiano</i> Burger Enfant / <i>Children's Burger</i> Mini Fish&Chips / <i>Little Fish&amp;Chips</i> Poulet crispy + Frites / <i>Crispy Chicken and French Fries</i>	<b>9,50€</b>
<b>Dessert au Choix / Dessert of your choice :</b> Salade de Fruits / <i>Fruit Salad</i> Crème Dessert Maison aux 3 Chocolats / <i>Homemade 3 Chocolates Dessert Cream</i> Glace 2 boules (vanille, chocolat, fraise, citron) / <i>Ice cream 2 scoops (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)</i>	

**Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise !**  
**Les prix des plats de cette carte servis en chambre seront majorés de 15%**  
*All dishes from this menu served in room service rates will be charged 15% extra*

# PAR ICI LA SUITE



**Suprême de Pintade Rôti, Crème d'Ail et Thym, Risotto Vénéré et Légumes du Moment** **18€**  
*Roasted Guinea Fowl Supreme, Garlic and Thyme Cream, Venere Risotto and Vegetables of the Moment*

**Tartare de Boeuf au Couteau (180g), Assaisonnement Classique ou Italien** **24€**  
Classique : Sauce Cocktail, Câpres, Cornichons, Persil et Echalote  
Italien : Olives Noires, Copeaux de Parmesan, Tomates Confités, Basilic et Roquette  
*Classic : Cocktail Sauce, Capers, Pickles, Parsley and Shallot*  
*Italian : Black Olives, Parmesan Chips, Candied Tomatoes, Basil and Arugula*

**Poulpe Grillé, Houmous, Sauce Vierge et Mesclun** **22€**  
*Grilled Octopus, Hummus, Virgin Sauce and Mixed Greens*

**Entrecôte de Bœuf Simmenthal 300g, Sauce au Poivre ou Barbecue ou Chimichurri, Salade Verte et Frites** **27€**  
*Simmenthal Beef Steak 300g, Pepper or Barbecue or Chimichurri Sauce, Green Salad and French Fries*

**Pavé de Thon Albacore MSC Mi-Cuit, Mariné au Citron Vert, Baies Roses et Herbes, Frites de Patates Douces** **22€**  
*Half-Cooked Tuna Steak, Marinated in Lime, Pink Berries and Herbs, Sweet Potato Fries*

# LE COIN VÉGÉ

**Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Courgettes et St Marcellin, Salade Verte**   
*Gratin of Dauphiné Ravioli with Zucchini and St Marcellin Cheese, Green Salad*

**Tagliatelles à la Norma (Sauce Tomate aux Aubergines) et Burrata Crémeuse**   
*Tagliatelle à la Norma (Tomato Sauce with Eggplant) and Creamy Burrata*

# LES INCONTOURNABLES

**Omelette, Jambon Blanc ou Parmesan ou Courgettes Sautées, Frites et Salade Verte** **16€**  
*Omelet, Boiled Ham or Parmigiano or Sautéed Zucchini, French Fries and Green Salad*

**Burger du Chef, Salade verte et Frites** **18€**  
*Chef's Burger, Green salad and French Fries*

**Fish&Chips Maison, Sauce Tartare, Frites et Salade verte** **19€**  
*Fish&Chips, Homemade Tartare Sauce, French Fries and Green Salad*

# DERNIERS PLAISIRS



**Planche de Fromages Affinés de Région - Plate of Regional Ripened Cheeses** **12€**

**Baba au Limoncello, Lemon Curd, Zestes de Citron Confit et Chantilly** **12€**  
*Baba with Limoncello, Lemon Curd, Candied Lemon Zest and Whipped Cream*

**Salade de Fruits Frais de Saison à la Menthe** **8€**  
*Fresh Seasonal Fruit Salad with Mint*

**Tiramisu du Moment - Tiramisu of the Moment** **9€**

**Crème Dessert Maison aux 3 Chocolats, Muesli Crunchy** **8€**  
*Homemade 3 Chocolates Dessert Cream, Crunchy Muesli*

**Coupe Tutti Frutti (Sorbet Fraise des Bois, Abricot, Cassis, Fruits Frais du Moment, Chantilly)** **10€**  
*Tutti Frutti Cup (Wild Strawberry, Apricot and Blackcurrant Sorbets, Fresh Fruits of the Moment, Whipped Cream)*

**Coupe After Eight (Glace Menthe-Chocolat, Get 27, Coulis Chocolat, Chantilly)** **10€**  
*After Eight Cup (Mint-Chocolate Ice Cream, Get 27, Chocolate Coulis, Whipped Cream)*

**Glace 1, 2 ou 3 Boules (Vanille, Chocolat, Fraise des Bois, Abricot, Cassis, Citron, Café, Mangue, Menthe-Chocolat)** **3/5,50/7,50€**  
*Ice Cream 1, 2 or 3 Scoops (Vanilla, Chocolate, Wild Strawberry, Apricot, Blackcurrant, Lemon, Coffee, Mango, Mint-Chocolate)*

**Supp. Chantilly ou Coulis (Fruits Rouges, Chocolat) = 1€**  
**Café «Gourmet» - «Gourmet» Coffee** **10€**

# À L'ABORDAGE !



<b>LES CHAMPAGNES</b> Champagne Tsarine Premium Brut	1250cl <b>9€</b>	3750cl <b>45,50€</b>	75cl <b>45,50€</b>
Laurent Perrier La Cuvée Brut	<b>12,50€</b>	<b>35,50€</b>	<b>58,50€</b>
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			<b>82,50€</b>

<b>APÉRITIFS</b> Ricard (2cl)	<b>4,50€</b>
Pastis (2cl)	<b>4,50€</b>
Martini bianco ou rosso (6cl)	<b>5,50€</b>
Campari (6cl)	<b>5,50€</b>
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)	<b>6,50€</b>

<b>APÉRITIFS FRANÇAIS</b> St Raphaël rouge (6cl)	<b>6,50€</b>
Lillet Tonic (15cl)	<b>8,50€</b>
Kir (1250cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, pêche, mûre ou framboise	<b>5,50€</b>

<b>BIÈRES</b> Bière pression	25cl <b>4,50€</b>	50cl <b>7,50€</b>
Heineken	<b>4,50€</b>	<b>7,50€</b>
Affligem	<b>5,20€</b>	<b>8,20€</b>

<b>Bières bouteilles</b> Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)	<b>5,50€</b>
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée(33cl)	<b>5,50€</b>
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)	<b>5,50€</b>
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,50cl)	<b>6,50€</b>
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)	<b>6€</b>
Bière Régionale La Furieuse (33cl)	<b>6,50€</b>

**Sans alcool, la fête est plus folle !**  
Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl) **5,50€**  
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron (33cl) **5,50€**

<b>CIDRE</b> Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) <b>BIO</b>	<b>6,50€</b>
--	--------------