

A partager ou pas !



La planche mixte

fuseau Lorrain / jambon cru / munster/ comté
câpres / tomates confites / salade / beurre 16,00

La planche tapenade

tapenade d'olives noires / tapenade de tomates séchées
tomates confites / gressins / artichauts marinés 16,00

LES ENTREES

Gaspacho de tomates et poivrons jaunes

basilic frais et fêta



9,50

Tartine houmous de betterave et avocat

huile et graines de sésame grillées

9,50

Cœur d'artichaut, œuf Lorrain poché et saumon fumé

vinaigrette aux agrumes

12,50

Asperges vertes

chips de bacon et crumble de tomates

12,50

Falafels et tartare de concombre à la menthe

pickles de légumes



9,50

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

To share or not !



The mixed board

local Sausage / Raw ham / Local Cheese / comté cheese
Capers / Candied tomatoes / Salad / Butter 16,00

The tapenade board

olives / tomatoes / breadsticks / marinated artichokes 16,00

The Starts

Gazpacho of tomatoes and yellow peppers

fresh basilic and féta



9,50

Beet, hummus ans avocado toast

oil and toasted sesame seeds

9,50

Artichoke heart, poached local egg and smoked salmon

citrus vinaigrette

12,50

Green Asparagus

bacon chips and tomatoes crumble

12,50

Falafel and cucumber tartare with mint

végétale pickles



9,50

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

LES PLATS



Faux-filet de bœuf Lorrain ~ 250grs

frites fraîches et salade verte

Sauce poivre vert

26,50

*Nous conseillons une cuisson saignante sur cette viande,
plus la viande sera cuite, plus elle sera ferme*



Poisson frais du jour selon arrivage

Pêche durable et responsable

légumes de saison BIO grillés

pesto de roquette et pignons de pin



19,50

Crevettes "Black Tiger" poêlées

riz noir et crème au curry vert

28,50



Burger by "La Cachette"

steack haché Lorrain, cheddar, pomme de terre röstie

pickles d'oignon rouge, sauce tartare

frites fraîches et salade

Simple Double

17,50 23,50

Salade estivale

crudités de saison marinées au soja et sésame

samossa de légumes et coriandre



15,00

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

The Dishes



Sirloin of Lorraine Beef ± 250Gr

fresh fries, green salad
green pepper sauce

26,50

*We recommend rare cooking on this meat
The longer the meat is cooked, the firmer it will be*



Fresh fish of the day according to arrival

sustainable and responsible fishing
grilled organic seasonal légumes
arugula and pine nut pesto



19,50

Shrimp "BLACK TIGER"

black rice and green curry sauce

28,50



Burger by "La Cachette"

Lorraine mince steak, cheddar, rösti potatoes

Simple Double

17,50 23,50

red onion pickles, tartar sauce, french fries and salad

The Veggie dish

summer salad



seasonal raw vegetables marinated in soy and sesame

15,00

vegetables and coriander samosa

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés mesclun de salade	12,00
--	-------

LES DESSERTS

Pêches infusées sorbet fraise et verveine		9,50
Verrine citron Liégeois meringue croquante		9,50
Mi-cuit chocolat cœur coco coulis de la passion		9,50
Tiramisu aux fraises et biscuits de Reims		9,00
Café gourmand verrine citron meringuée , soupe fraise, financier chocolat		9,00

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

Cheese

Plate of cheeses

salad

12,00

The DESSERTS

Infused peaches

strawberry and verbena sorbet



9,50

Liégeois lémon verrine

crunchy meringue

9,50

Semi-cooked chocolate coconut heart

coulis of passion

9,50

Strawberry tiramisu

Reims biscuit

9,00

Gourmet Coffee

lemon meringue verrine, strawberry soup, chocolate financier

9,00

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

MENU ENFANT 12,50€

(jusqu'à 12 ans)

Choisis ton plat

Burger de bœuf et frites

Fish N'chips

Demi pizza Margherita

Choisis ton dessert

Mousse au chocolat noir

Sundae

Salade de fruits

Choisis ta boisson

Coca-cola

Fanta

Jus de Pomme

Oasis Tropical

*** Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

*** Les prix en room-service sont majorés de 15%**

KIDS MENU 12,50€

(up to 12 years)

Choose your main course

Beef burger and fries
Fish N'chips
Half Margherita pizza

Choose your dessert

Dark chocolate mousse
Sundae
Fruit salad

Choose your drink

Coca-cola
Fanta
Jus de pomme
Oasis Tropical

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

Nos PIZZAS

Margherita Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic	14,00
Reine Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic, Jambon	15,50
Regina Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic, Jambon, champignons	15,50
Fermière Crème fraîche mozzarella, poulet roti, champignons oignons et basilic	16,00
3 Fromages Sauce tomate, origan, Mozzarella emmental, chèvre et basilic	16,00
Montagnarde Crème fraîche, raclette, champignons et basilic	17,00
Végétarienne Sauce tomate, origan, courgette, poivrons, tomates cerise mozzarella et basilic	16,00

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%