



**LE MIDI**  
OUVERT  
TOUS LES JOURS  
DE 12H00 À 14H30

RESTAURANT

**LUIZA**

**LE SOIR**  
OUVERT  
TOUS LES JOURS  
DE 18 H45 À 22H30



**NOS ENTRÉES**

- Burrata di Bufala** 11.50€  
Crèmeux de poivrons, aubergine grillée  
Burrata di Bufala, creamy peppers grilled eggplant
- Velouté de petits pois au fromage de chèvre frais** 9.50€  
Velvety peas soup, fresh goat cheese
- Guacamole d'avocat aux agrumes et crevettes** 10€  
Avocado in citrus guacamole and shrimps
- Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan** 9.50€  
Beef carpaccio, parmesan cheese with pesto
- Houmous de poivrons rouge au paprika fumé** 8.50€  
Pain pita  
Hummus with sweet red peppers and smoked paprika
- Salade Caesar au poulet crispy** 22€  
Crispy Chicken caesar salad, bacon



**NOS PLATS**

- Filet de bar à la plancha** 24€  
Purée de petits pois, asperges blanche sauce à l'orange  
Grilled sea bass fillet, peas purée, white asparagus with orange sauce
- Faux filet 250g sauce vin rouge aux raisins** 30€  
Pomme de terre grenailles à l'ail et romarin  
Sirloin steak, new potatoes with garlic and rosemary, red wine sauce with grapes
- Suprême de volaille façon Tandoori** 24€  
Riz basmati sauce Raita, pain pita  
Tandoori marinated chicken, Basmati rice, raita sauce, pita bread
- Luiza Burger 180g frites** 22.50€  
Guacamole, cheddar, bacon, oignon confit, salade  
Beef steak, guacamole, cheddar, bacon, salad, caramelized onions
- Risotto au chorizo Cular Ibérique** 23€  
Risotto with Iberian cular chorizo
- Risotto aux légumes printaniers** 21€  
Spring vegetables risotto
- Penne à la crème et saumon fumé** 20€  
Penne, cream and smoked salmon
- Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan** 20€  
Frites  
Beef carpaccio, parmesan cheese with pesto
- Tartare de Bœuf au couteau 180g** 21€  
Frites, salade  
Raw beef tartar, french fries and salad
- Omelette, frites et salade** 17.50€  
Au choix : jambon, fromage, champignons ou fines herbes  
Your choice: ham, cheese, mushrooms, fine herbs
- Wok de légumes Asiatique** 18€  
Asian vegetable stir-fry

**22€**

*Exclusivité*

**All**  
ACCOR - LIVE LIMITLESS

**Penne à la truffe d'été et copeaux de parmesan**  
Penne with spring truffle ans parmesan slides

*Formule express*

**24.50€**

**PLAT DU JOUR**  
Dish of the day  
+  
**Café ou thé gourmand**  
Mixed Sweets servid with coffe or tea  
VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI / Only from lunch

- Pêche durable
- Sans gluten
- Végétarien
- Origine France
- contient du sulfite
- Contient du porc
- Origine Europe

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Liste complète des allergènes disponible sur demande.



RESTAURANT

**LUIZA**



**NOS DESSERTS**

- Crème brûlée pistache** 9€  
Pistachio crème brûlée
- Carpaccio ananas sorbet passion** 8.50€  
Pineapple carpaccio with passion fruit sorbet
- Quinoa crèmeux au lait de coco** 9€  
Eclat exotique et graines de chia  
Creamy quinoa with coconut milk and exotic fruit accents
- Chou craquelin façon dame blanche** 10€  
Chou glace vanille et sauce chocolat chaud  
Cream puff, Dame Blanche style, with vanilla ice cream and hot chocolate sauce
- Macaron destructuré aux fruits de saison** 10€  
Crumbled macaron with seasonal fruit
- Sélection de Fromages** 9.50€  
Cheese platter
- Café/Thé gourmand** 8.50€  
Mixed sweets served with coffe or tea

*Futurs voyageurs*

**23.50€**

Steak haché ou fish&chips  
Minced steak or fish&chips  
+ Garniture au choix : frites ou haricots verts / fries or green beans  
+ Pot de glace ou salade de fruits / Ice cream or fruit salad  
+ 1 verre de sirop ou de soda / Syrup or 1 glass of soda



**NOS BOISSONS**

- Porto Graham's Fine Tawny 6 cl 7,50€
- Martini bianco ou rosso, Campari 6 cl 6,50€
- St-Raphaël rouge 6 cl 6,50€
- Ricard, Pastis 51 2 cl 6€
- Liqueur Saint Germain 20% 6 cl 7€
- Kir au vin blanc, 15 cl 7€  
Crème de cassis,
- Fais ton Spritz 15 cl 12.50€
- Apérol, Saint Germain ou Fleur de sureau (Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange)
- Vittel, San pelegriano 50 cl 4€ / 100 cl 7€
- Perrier 33 cl 4,50€
- Nectars & jus de fruits Granini 25 cl 5,50€  
Orange, tomate, pomme, ananas, fraise, multivitamine
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl 6€
- Orangina 25 cl 6€
- Fuze Tea Pêche 25 cl 6€
- Fanta orange 25 cl 5€ 6€
- Schweppes Agrumes 25 cl 6€
- Schweppes Indian Tonic 25 cl 6€
- Sprite 25 cl 6€
- French ginger beer 25 cl 6€
- Sirop Monin 1,5 cl 1€  
Fraise, pêche, menthe ou grenadine
- Carafe d'eau plate à la demande Gratuite
- Café espresso 3€
- Capuccino 6€
- Thé "Kusmi Tea" 5,50€
- Double espresso 5€
- Chocolat 5,50€
- Café crème 5,50€
- Infusions "Kusmi Tea" 5,50€

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Liste complète des allergènes disponible sur demande.