

# GOURMET BAR

## SE RESTAURER

LE RESTAURANT  
12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 22H30

## LE BAR

5H45 À 23H45

## LE PETIT DÉJEUNER

AU RESTAURANT  
5H30 À 9H30 LA SEMAINE  
5H30 À 10H30 LE WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

## SERVICE EN CHAMBRE

DE 6H00 À 23H45

## PLAT DU MARCHÉ

17 €

## MENU EXPRESS

18 €

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ  
+  
CAFÉ OU THÉ

## MENU GOURMET BAR

25 €

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ  
OU  
BURGERS SHOP AU CHOIX  
OU  
LES ENVIES FRAICHEUR AU CHOIX  
+  
CAFÉ OU THÉ GOURMAND



ET POUR LES KIDS,  
DEMANDEZ NOUS LE KIDSMENU !

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS  
BOISSON INCLUSE

9,5 €

## ENTRÉE EN MATIÈRE



SAUMON GRAVLAX MAISON 11  
Pétales de sel fumé

TOMATE COEUR DE BOEUF ET MOZZARELLA 8,5  
Di bufala

CARPACCIO DE BOEUF DU LIMOUSIN 9,5  
Marinade huile d'olive, citron, basilic

CEVICHE DE DAURADE 12  
Au citron vert

ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBERIQUE 14  
Saucisson, chorizo doux, jambon cru

TATAKI DE BOEUF 10,5  
sauce soja et cébette

## LES ENVIES FRAÎCHEUR

LA CAESAR 17,5

Salade mesclun, oeuf poché, poulet mariné au curry, lard grillé, tomates confites, pétales de parmesan, baguettine, sauce Caesar

LA NIÇOISE BIEN RANGÉE 16,5

Salade mesclun, oeuf dur, tomates, thon, radis, cébette poivron, oignons, anchois, olives noires, huile d'olive

L'ITALIENNE 17,5

Penette, thon, fèves, jambon cru, mesclun, tomates cerises, olives, vinaigrette au pesto

L'Océane 19,5

Salade mesclun, crevettes, saumon Gravlax, artichaut, tomates confites, olives, pétales de parmesan, vinaigrette au pesto



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKÉ BOWLS

Salade mesclun, riz Basmati, avocat, tomates, fèves de soja, artichaut, concombre, germe de betterave, quinoa gourmand bio, sauce soja aux agrumes

POKÉ BOWL FALAFELS 15

POKÉ BOWL POULET MARINÉ 16

POKÉ BOWL CREVETTES SAUTÉES 17

POKÉ BOWL SAUMON GRAVLAX 19



## PLAISIR DU CRU

TARTARE DE BOEUF 180G\* PRÉPARÉ 17  
Câpres, cornichons, oignons, tabasco, ciboulette, mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce Worcestershire, frites, mesclun

TARTARE DE DAURADE ET ST JACQUES 21  
Avocat, citron et épices, riz thaï, mesclun

## BURGERS SHOP

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN

NOT SO CLASSIQUE 17,5

Haché de boeuf limousin 180g\*, cheddar, tomates, oignons, sauce moutarde et miel

BURGER DU CAP 18,5

Haché de boeuf limousin 180g\*, poitrine fumée, parmesan, cheddar, galette de pommes de terre, germe de soja, sauce barbecue fumé

BURGER AU SAUMON 19

Saumon croustillant, alfalfa, galette de pommes de terre, tomates, oignons frits, sauce citron

## PAR ICI LA SUITE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ EN CHANGER, N'HÉSITÉZ PAS !

FILET DE BAR À LA PLANCHA 20  
Risotto crémeux au curry, fleur de bourrache

ENTRECÔTE 250G\* 23  
Sauce vin rouge, frites de patate douce

BAVETTE D'ALOYAU À LA PLANCHA 180G\* 18,5  
Sauce échalote, frites

GAMBAS ROTIES AU ROMARIN 23  
Fregola de sarda crémeux

TAJINE D'AGNEAU AUX RAISINS SECS 17,5  
Miel, légumes aux épices douces

## PASTA & EGGS

LINGUINE À LA VOLAILLE 17  
Émincé de poulet et chorizo doux ibérique

RIGATONI AUX FRUITS DE MER 18,5  
Beurre de tomate et basilic

OMELETTE À VOTRE GOÛT 14,5  
Jambon, chorizo doux ibérique, fromage, fines herbes, champignons

WOK DE NOUILLES ASIATIQUES ET CREVETTES SAUTÉES 18  
Soja, coriandre

## ETAVEC ÇA...

### CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

POÊLÉE DE LÉGUMES AU PISTOU

SALADE MESCLUN

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

FRITES DE POMME DE TERRE

FRITES DE PATATE DOUCE

PURÉE DE POMME DE TERRE

RISOTTO À LA CRÈME

RIZ THAÏ

Accompagnement supplémentaire 3€

## TENTATION SUCRÉE



GRATIN DE FRUITS FRAIS 8  
à la vanille et cassonade

CRÈME CARAMEL XXL 7  
Vanille bourbon

TIRAMISU AUX GRIOTTES À L'AMARETTO 9  
Cacao amer

COULANT TIÈDE AU CHOCOLAT 7,5  
Coulis de fruits rouges

TARTE CRÈMEUSE AU CITRON 8  
Zestes confits

FROMAGE BLANC AUX FRAISES 6,5  
Coulis de fruits rouges

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,5  
Mignardises

SÉLECTION DE FROMAGES AOP 14  
Salade mesclun

## POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS 15cl 37,5cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE - 2019 6,5 27  
Château la Gordanne Vérité du Terroir

CHARDONNAY - 2021 - IGP BIO 7 30  
Domaine Royal de Jarras, Sables de Camargue

CÔTES DU RHÔNE - 2021 35  
Domaine Alain Jaume et Fils - Grand Veneur

ALSACE PINOT GRIS - 2021 43  
Domaine Rentz

CHABLIS - 2020/2021 11 30 52  
Domaine du Colombier

LES VINS ROSÉS 15cl 50cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE - 2022 6,5 28  
Château la Gordanne Vérité du Terroir

CÔTES DE PROVENCE - 2022 7 32  
Château Virant

CÔTES DE PROVENCE - 2022 8,5 30 39  
Domaine St Victorin

CÔTES DE PROVENCE - 2022 9 32 43  
M de Minuty

BANDOL LES ADRETS - 2022 48  
Moulin de la Roque

LES VINS ROUGES 15cl 37,5cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE - 2015 6,5 28  
Château la Gordanne Vérité du Terroir

BOURGUEIL - 2018 7 32  
Domaine des Sonnets

CÔTES DE PROVENCE - 2020 7,5 20 34  
Château Virant

CÔTES DE PROVENCE - 2021 9 43  
M de Minuty

LANGUEDOC - 2020 43  
Domaine de l'aigueliere velours terrasses du larzac

CROZES-HERMITAGE - 2021 10 28 48  
Domaine Pradelle

SAINT EMILION GRAND CRU - 2016 65  
Château Lescure

BOURGOGNE - 2022 72  
HAUTES CÔTES DE NUITS BELLE CANAILLE  
Vignobles Jean Luc et Paul Aegerter

## SOIF ! LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

VITTEL 4 5

SAN PELLEGRINO 4 5

PERRIER 4

SODAS 4,8

COCA-COLA / CHERRY / SANS SUCRE, ORANGINA (33cl)

SCHWEPES INDIAN TONIC, OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE, SCHWEPES AGRUMES, RED BULL, FUZE TEA PÊCHE (25cl)

ANGOSTURA BITTER AROMATIC VP AMBIANT (20cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4,8

JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25cl)

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)

APÉRIKIDS 5  
L'apéro des presque grands !

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl)

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR 5

FRESH HERBAL (25cl)  
citron, concombre, thym, eau gazeuse

SODA ARTISANAL MONA CITRON CITRON VERT - BIO 100% naturel et peu sucré

PÉTILLANT POMME ARTISANAL MONA - BIO 100% naturel et français

THÉ GLACÉ MAISON (25cl)

## POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES 12,5cl 37,5cl 75cl

TSARINE 9 48  
Premium Brut

LAURENT PERRIER 13 38 62  
La Cuvée Brut

LAURENT PERRIER 82  
Brut Millésimé 2012

APÉRITIFS

RICARD - 45%, PASTIS 51 - 45% (2cl) 5

PORTO ROUGE GRAHAM'S 5,5

FINE TAWNY - 19% (6cl)

MARTINI BIANCO OU ROSSO - 14,4% (6cl) 6

CAMPARI - 28,5% (6cl) 6

VINS D'APÉRITIFS

ST RAPHAËL AMBRÉ - 14,9% (6cl) 6

LILLET TONIC - 17% (15cl) 8

KIR AU VIN BLANC BLAN (12,5cl) 9

avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise

BIÈRE PRESSION 15cl 25cl 50cl

HEINEKEN - 5% 3,7 4,8 7,9

AFFLIGEM - 6,7% 4 5,5 8,9

BIÈRES BOUTEILLES

GRIMBERGEN AMBRÉE BIÈRE D'ABBAYE - 6,5% 6

ronde & sucrée (33cl)

GRIMBERGEN BLONDE BIÈRE D'ABBAYE - 6,7% 6

agrumes & notes d'épices (33cl)

PELFORTH BRUNE - 6,5% 6

HAPKIN BLONDE - 8,5% 6

riche & de caractère (33cl)

MORT SUBITE WHITE LAMBIC - 4,2% 6,5

rafraichissante et acidulée (33cl)

DESPERADOS ORIGINAL - 5,9% 6,5

notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)

CORONA - 4,5% (33cl) 6,5

PIETRA - 6,0% (33cl) 6,5

LAGUNITAS IPA - 6,2% 7

amère aux notes d'agrumes (35,5cl)

BROOKLYN LAGER - 5,2% (33cl) 7

DESPERADOS VIRGIN O.O - 0% 6

notes d'agrumes et citron (33cl)

HEINEKEN O.O (33cl) 5,5

CIDRE

CIDRE "SASSY" - 5,2% (33cl) 6,5

de Normandie