

GOURMET BAR

SE RESTAURER

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

LE BAR

OUVERT DE 5H45 À 23H45

LE PETIT DÉJEUNER

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

SERVICE DE CHAMBRE

DE 6H00 À 23H45

PLAT DU MARCHÉ

17 €

MENU EXPRESS

18 €

(hors boissons)

PLAT DU MARCHÉ
+
CAFÉ OU THÉ

MENU GOURMET BAR

24 €

(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



VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNE 7,5
Chips de Coppa

TATAKI DE THON SAUCE ACIDULÉE
SOJA ET MIEL 12
Sésame torréfié

TARTE TATIN AUX POIREAUX CARAMÉLISÉS
ET CHÈVRE CHAUD 8,5
Salade Roquette et pistou

ŒUFS BROUILLÉS, CRÈME DE CHAMPIGNONS
À LA TRUFFE D'ÉTÉ 7,5
Mouillette de pain d'épice

CASSOLETTE DE LÉGUMES À L'EFFILOCHÉ
DE CANARD 9,5
Bouillon de pot au feu

ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBERIQUE 12
Lomo séché, chorizo doux, Jambon cru

LES ENVIES FRAÎCHEUR

LA CAESAR 17,5

Salade Mesclun, œuf poché, pétales de Parmesan, lard grillé, poulet mariné au curry, baguettine, sauce caesar

LA SAVEUR D'AUTOMNE 18,5

Salade Romaine, poêlé de champignons des bois frais, saucisse de Morteau plancha, pomme verte, pignon de pin, vinaigrette à la pomme

LA GOURMANDE 19,5

Salade Mesclun, magret poêlé et fumé, gésiers confits, noix, croutons, vinaigre balsamique et huile de noix



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS

Salade Mesclun, riz Basmati, avocat, lentille verte bio, fèves de soja bio, butternut, 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

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN, RIZ THAI

TARTARE DE DAURADE ET ST JACQUES 21
Avocat et épices

TARTARE DE BOEUF 180G* PRÉPARÉ 17,5
Câpre, cornichon, oignon, tabasco, persil haché, mayonnaise, moutarde, ketchup, Worcestershire sauce

BURGERS SHOP

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN

NOT SO CLASSIQUE 17

Haché de bœuf limousin 180g*, cheddar, tomate, oignon rouge, sauce moutarde et miel

BURGER DU CAP 18

Haché de bœuf limousin 180g*, poitrine fumée, Parmesan, comté, galette de pomme de terre, germe de soja, sauce poivre

BURGER AU SAUMON 18

Saumon rôtie, alfalfa, galette de pomme de terre, tomate, pickel d'oignon, sauce citron

PAR ICI LA SUITE

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

SUPRÊME DE PINTADE FERMÈRE POËLÉ 19,5
Au beurre salé et romarin, pommes de terre grenailles

FILET DE BAR À LA PLANCHA 18
Risotto crémeux au curry, sauce vierge

DAUBE DE BŒUF 220G* AUX OLIVES 16,5
Gnocchis au jus

FILET DE RASCASSE POËLÉ 21
Cocotte d'aubergine à la Parmesane, fleur de Bourrache

MIGNON DE PORC À LA PLANCHA 17,5
Écrasé de pomme de terre herbe et noix de pécan

ENTRECÔTE 250G* 22
Sauce échalotte grise, frites de patate douce

PASTA & EGGS

RAVIOLE AUX TROIS FROMAGES 17,5
Crème et piment d'Espelette

LINGUINE À LA VOLAILLE 16,5
Emincé de poulet et chorizo doux Ibérique

RIGATONI AUX FRUITS DE MER 16,5
Crème safranée

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

ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

POËLÉE 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 THAI

TENTATION SUCRÉE



TARTE TIÈDE AUX POMMES 11
Glace Spéculos

PANACOTTA À L'ORANGE AMÈRE 7,5
Fève de tonka

FROMAGE BLANC AU MIEL 7
Crumble framboise

CHIA PUDDING NOIX DE COCO 8,5
Et fruits de saison

TIRAMISU TRADITIONNEL 8
Cacao amer

CRÈME BRULÉE VANILLE-CHOCOLAT XXL 9
Pistaches rôties

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,5
Mignardises

SÉLECTION DE FROMAGES AOP 12
Salade Mesclun



POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS AOP 15cl 37,5cl 75cl

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 28
Clos des Orfeuilles

CHABLIS 9 28 44
Gloire de Chablis Moreau et Fils

POUILLY-FUISSÉ 49
Aegerter

CÔTES DE PROVENCE 6 25
Château la Gordanne Vérité du Terroir

BORDEAUX 5 19
La Bélière Baron Philippe de Rothschild

LES VINS ROSÉS AOP/IGP 15cl 50cl 75cl

IGP OC SYRAH GRENACHE 28
Zodiac E.Cazes Biodynamie

CÔTEAUX VARIOIS EN PROVENCE 33
Château de l'Escarelle

CÔTES DE PROVENCE 42
Ultimate Provence

CÔTES DE PROVENCE 8,5 25 35
M de Minuty

CÔTES DE PROVENCE 5,5 23
Château la Gordanne Vérité du Terroir

LES VINS ROUGES AOP 15cl 37,5cl 75cl

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 7 21 32
Plan de Dieu, Domaine du Vallon

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 39
Ego, Domaine Cazes Biodynamie

BROUILLY 37
Aegerter

ST NICOLAS DE BOURGUEIL 33
Les Petits Grains, Frédéric Mabileau

HAUT-MÉDOC 8 42
Château d'Arcins Cru Bourgeois

CÔTES DE PROVENCE 8,5 35
M de Minuty

CÔTES DE PROVENCE 6 25
Château la Gordanne Vérité du Terroir

BORDEAUX 5 19
La Bélière Baron Philippe de Rothschild

SOIF !

LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l
EVIAN 3,5 4,5
BADOIT 3,5 4,5
PERRIER 4

SODAS 4,5

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO,
OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)

ORANGINA, SCHWEPES INDIAN TONIC,
SCHWEPES AGRUM, RED BULL (25cl)

FUZE TEA PÊCHE (25cl)

FINLEY GINGER ALE (25cl)

NECTARS
& JUS DE FRUITS GRANINI 4,5

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) 5,1

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR 6,5

LIMONADE MAISON (25cl)

THÉ GLACÉ MAISON (25cl)

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

POUR TRINQUER

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

TSARINE 8,5 45
Premium Brut

LAURENT PERRIER 12 35 58
La Cuvée Brut

LAURENT PERRIER 82
Brut Millésimé 2008

APÉRITIFS 4,5

RICARD (2cl) 4,5

PASTIS 51 (2cl) 5

MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl) 5

CAMPARI (6cl) 6

PORTO ROUGE GRAHAM'S 6

FINE TAWNY (6cl) 6

VINS D'APÉRITIFS 6

ST RAPHAËL AMBRÉ (6cl) 8

LILLET TONIC (15cl) 9

KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5cl) 9
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise

BIÈRE PRESSION 15cl 25cl 50cl

HEINEKEN 3,5 4,5 7,5

AFFLIGEM 3,8 5,2 8,5

BIÈRES BOUTEILLES 5,5

CINEY BLONDE 6
douce & équilibrée (33cl)

HAPKIN BLONDE 6
riche & de caractère (33cl)

LAGUNITAS IPA 6
amère aux notes d'agrumes (35,5cl)

GRIMBERGEN BLANCHE 5
agrumes & notes d'épices (33cl)

GRIMBERGEN AMBRÉE 5
amère & sucrée (33cl)

MORT SUBITE KRIEK 6
cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)

DESPERADOS 5
arômes de tequila & d'agrumes (33cl)

HEINEKEN 0.0 (33cl) 4,5

CIDRE 5
CIDRE "SASSY" (33cl) de Normandie