



ENTREES - STARTERS

-  Velouté de champignons, oeuf parfait, jus de viande 12
Velvety Mushroom Soup, soft-boiled egg, veal stock
-  Gyozas de légumes 12
Vegetables Gyozas
-  Maquereau brûlé, caviar d'aubergines, tahini de sésame, croustillant de sésame 13
Seared mackerel, eggplant caviar, sesame purée, crusty sesame chips

Entrée Signature : Coller au plus près de la saison pour un passage en douceur à l'automne.

Signature Starter: To perfectly match with the season, welcome in autumn with this creation signed by our chef Pierre Meneau.

- Planche de charcuteries ibériques *Simple* 16 *Double* 29
Assortment of Iberian charcuteries
- Planche iodée, tarama, bar fumé, saumon gravlax, sardinillas *Simple* 16 *Double* 29
"Coast-side" board, tarama, smoked seabass, salmon gravlax, sardines
- Planche de fromages affinés du moment *Simple* 16 *Double* 29
Fine cheeses on a board

PLATS – MAIN COURSES



Shakshuka

Sunny vegetables baked with spices, roasted egg and tomatoes

16



Boeuf sauté braisé façon thai

Asian style sauteed beef, chinese noodles, steamed vegetables

20

Cabillaud de ligne en effeuillé, écrasé de pommes de terre acidulé et safrané

Baked cod filet, smashed potatoes with lemon flavour and saffron

22

Canette mi-figue, mi-raisin, mousseline de navets, jus de canette

Roasted duck breast, raisins and figs, mashed turnips, duck stock

24

Encornet farci au risotto de champignons, zéphyr de beurre noir

Steamed squid stuffed with mushroom risotto, black butter emulsion

24

Plat Signature : Plonger dans l'univers culinaire du Chef Pierre Meneau et de sa brigade par une création osée entre terre et mer.

Signature Main course: Diving into the Chef Pierre Meneau's culinary universe through a daring creation between land and oceanic cuisine.

LE MENU DU MARCHÉ – MARKET MENU



Disponible toute la semaine hors Vendredi & Samedi soir

Available all week except on Friday & Saturday evening

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29

Entrée + Plat + Dessert 35

DESSERTS - DESERTS

- Pomme à notre façon tatin, chantilly chocolat blanc et vanille, glace vanille by Tommy 10
Baked apple, white chocolate & vanilla whipped cream, homemade vanilla ice cream, apple jelly
-  Arlette caramélisée, nuage d'agrumes, suprêmes d'agrumes 10
Caramelized puff pastry, Citrusy Cream and fresh citrus fruit
-  Fruits rôtis du moment, sorbet fromage blanc 10
Roasted seasonal fruits, white cheese sorbet

A partager

- Tarte chocolat création by Sébastien 16
Homemade Chocolate tart by Sébastien
- Eclair caramel beurre salé 16
Salted caramel éclair

Dessert Signature : Une interprétation gourmande à partager de l'éclair caramel réalisée par notre Chef Pâtissier Sébastien Lhors.

Signature Desert: A gourmet interpretation to share of the caramel éclair made by our Pastry Chef Sébastien Lhors.



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



"Inspired by Her

Prix valable du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020 / Prices valid from 1st January 2020 to 31 December 2020

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises / VAT net price including taxes and services

Origine des viandes : U.E / Meat origin E.U

Produits allergènes : information disponible à l'accueil / Allergies list is available

LE MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

Sirop ou limonade
Syrup or lemonade

~ ~

Pâtes sauce tomate
Pasta with tomato sauce

----- Ou -----

Filet de poisson du jour
Fish filet of the day

----- Ou -----

Croustillant de poulet
Crispy chicken nuggets

Choix de garnitures : frites ou légumes cocotte
Side options: French fries or mix vegetables

~ ~

1 boule de glace au choix
1 scoop of ice cream

15 euros

LA SELECTION DU SOMMELIER – WINE SELECTION

	Verre <i>12cl</i>	Carafe <i>50cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
--	----------------------	-----------------------	--------------------------

Nos Champagnes – Champagnes

Taittinger brut réserve	15	-	75
Laurent Perrier brut	16	-	80
Taittinger rosé prestige	19	-	95

Nos vins blancs – White wines

Menetou Salon – Les Bornés 2019	7	28	36
Mâcon Azé – Domaine Devillard 2016	8	32	44
Chablis – La Sereine 2017	8	32	44
Crozes-Hermitage - Blanc des Launes 2018	9	36	46
Sauternes – Lions de Suduiraut 2015	10	40	50

Nos vins rouges – Red wines

Haut-Médoc – Château le Borderon 2015	7	28	36
Fleurie – Château Des Labourons 2015	8	32	42
Crozes Hermitage – Domaine Pochon 2018	9	36	46
Bourgogne Cuvée St-Vincent – Vincent Girardin 2018	9	36	46
Le seuil de Mazeyres – Pomerol 2014	10	40	50

Nos vins rosés – Rosés wines

Côtes de Provence – La Vie en rose de Roubine 2019	7	28	36
Côtes de Provence Sainte Victoire – Château Coussin 2019	8	32	42

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

WEEL BEING MOCKTAILS



Smashed Berry - 20cl 10

Canneberge, Ananas & Fraise

Tropical Punch - 20cl 10

Mangue, Pomme, Orange & Fruit de la Passion

« Concomb-Jito » - 15cl 10

Concombre, Citron Vert, Menthe & Perrier

Margarita mangue- 20cl 10

Mangue, Citron Vert, Agave & Perrier

Banana bliss - 30cl 12

Banane, Lait de Soja, Miel, Noix



« Mok-Jito » Fruit de la Passion - 15cl 12

Fruit de la Passion, Menthe, Citron Vert & Perrier

Le sur-mesure à partir de 16



Boisson Signature



"Inspired by Her



Cocktail signature pour le lancement de ALL, nouveau programme de fidélité du groupe Accor, Accor Live Limitless

LES COCKTAILS SIGNATURES

By Alexandre Cosme



All

Signature A.L.L 2.0 - 15cl 16

Acidulé – Lisse - Léger

Roku Gin, Jus de Citron, Limoncello, Fruit de la Passion, Fleur de sureau, Sumac & Blanc d'Oeuf

Le sur-mesure c'est la définition de ce cocktail imaginé par nos clients, à l'heure du lancement du nouveau programme de fidélité Accor nous leurs rendons hommage

Choco Bomb - 15cl 15

Onctueux – Gourmand - Equilibré

Bailey's, Liqueur de cacao blanc, Frangelico, Kahlua, Crème

Ready to Bramble - 20cl 15

Aromatique – Etonnant - Frais

Four Roses Bourbon, Jus de Citron, Cointreau, Abricot Brandy

Hurricane - 20cl 15

Exotique - Léger - Frais

Rhum Brun, Rhum, Citron Vert, Brandy Abricot & Ananas

Lily - 12cl 16

Sexy – Doux - Frais

Gin, Liqueur de Grenade, Citron vert, Sirop de Vanille & Blanc d'Oeuf



Mojito à la framboise - 15cl 16

Fruité - Aromatique - Profond

Rhum, Purée de Framboises, Citron Vert & Menthe

LES COCKTAILS SIGNATURES

By Olivier Machelart



Le Hug - 20cl 16

Doux – Automnale - Calin

Vodka, Kumquat, Citron Vert, Sirop de Vanille, Purée de Poire, Jus de Pomme

Le Caribou - 15cl 16

Elégant – Harmonieux - Tabernac

Whisky Rye Bulleit, Angostura et Peychaud bitter, Emulsion Sirop d'Erable

Danish Tiki - 25cl 15

Frais – Sucré – Détox

Akavit, Liqueur de Goji, Citron Vert, Jus d'Ananas, Pomme et Cranberry

Le Charles - 15cl 16

Exotique - Doux - Flamboyant

Rhum, Fruit de la Passion, Pomme, Abricot, Citron Vert, Fève de Tonka & Gingembre



Wam - 15cl 18

Sexy – Sneaky - Explosif

Crème de Mezcal, Jus d'Abricot, Chambord, Jus de Citron Vert, Sirop de Piment & Coriandre

LE SUR-MESURE... A partir de 16

BIERES & CIDRES – BEERS & CIDERS

Bières Pression / Draft beers (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 11
Hapkin	7 / 11
Mort subite blanche	7 / 11
Panaché	7 / 11

Bières Bouteille / Bottle beers & ciders (33cl)

Ciney blonde	8
Ciney brune	8
Heineken 0.0	8
Cidre Loïc Raison brut	8
Correus blonde style belgian pale ale (bière locale)	9
Lagunitas IPA	9

APERITIFS (7cl)*

Campari	8
Martini blanc	8
Martini rosé	8
Martini rouge	8
Noilly prat	8
Suze	8
Ricard	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Sandeman blanc Apetiv	9
Porto Sandeman Ruby	9
Picon bière	9
Kir vin blanc	10

LES JUS DE FRUITS FRAIS – FRESH FRUITS JUICES

Orange (24cl)	8
Citron (24cl)	8
Pamplemousse (24cl)	8

JUS & NECTARS DE FRUITS – FRUITS JUICES

Pomme Cox's, Alain Millat (33cl)	9
Tomate Rouge, Alain Millat (33cl)	9
Fraise Sengana, Alain Millat (33cl)	9
Mangue, Alain Millat (33cl)	9
Pêche Vigne, Alain Millat (33cl)	9

SODAS & EAUX MINÉRALES – WATERS & SODAS

Sodas

Sirop à l'eau	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (25cl)	6
Sprite (33cl)	6
Orangina (25cl)	6
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	6
Limonade (25cl)	6
Red Bull (25cl)	8

Eaux minérales / Mineral waters

Vittel, San Pellegrino (50cl)	5
Perrier (33cl)	6
Vittel, San Pellegrino (100cl)	7
Châteldon (75cl)	7

EAUX DE VIE & DIGESTIFS - BRANDY (5cl)

Calvados

Christian Drouin	8
Le Pommeray 10 ans	14

Cognac

Hennessy VS	14
Hennessy XO	40
Hennessy Paradis	120

Armagnac

Duc de Loussac XO – Armagnac Bas	12
Duc de Loussac 1990 – Armagnac Bas	30

Eaux de vie de fruits

Framboise Lorrancy	10
Mirabelle Lorrancy	10
Poire Williams Lorrancy	10
Kirsch Lorrancy	10

LIQUEURS - LIQUORS (5cl)

Bailey's	10
Get 27	10
Get 31	10
Limoncello Della Riviera	10
Manzana	10
Sambuca Molinari Caffè	10
Amaretto Disaronno	12
Cointreau	12
Saint-Germain	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Bénédictine	12
Chambord	12

Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye

Jack Daniel's	12
Four Roses	12
Bulleit Bourbon	14

Irish Whisky

Bushmill's	8
Jameson	12
Teeling Single Malt	20

Speyside

Aberlour 10 ans	14
Craganmore 12 ans	16
Cardhu 12 ans	16
Cardhu 15 ans	20
Cardhu 18 ans	30

Highlands

Dalwhinnie 15 ans	18
Oban 14 ans	20
Glenmorangie 18 ans	34

Malt de l'Isle d'Islay et Skye

Talisker Port Ruighe	18
Lagavulin 16 ans	30

Whiskies Japonais

Tokinoka Blended	18
Hibiki	20
Tokinoka Black	28
Yamazaki 12 ans	32

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

* 4€ extra for additional juices or sodas

VODKA (5cl)*

Absolut blue (Suède)	10
Absolut citron (Suède)	10
Ketel One (Pays-Bas)	12
Ketel One citron (Pays-Bas)	12
Belvédère (Pologne)	16
Legend of Kremlin (Russie)	16
Grey Goose (France)	18

TEQUILA & MEZCAL (5cl)*

Sauza	8
Amores Mezcal artesanal	16
Patron Silver	20

WHISKIES (5cl)*

Blended & Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	8
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 ans	18
Johnnie Walker Blue Label	56

Canadian Whiskey

Crown royal	12
-------------	----

GIN (5cl)*

Gordon's (Angleterre)	8
Beefeater (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Citadelle (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	18
Tanqueray Ten (Angleterre)	18
Oxley (Angleterre)	20

RHUM & CACHAÇA (5cl)*

Bacardi carte blanche (Puerto Rico)	8
Havana Club 3 ans (Cuba)	8
Cachaça Sagatiba (Brésil)	10
Havana Club 7 ans (Cuba)	14
Bacardi Reserva 8 (Cuba)	16
Don Papa (Philippines)	18
Trois rivières triples millésimes (Martinique)	20
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	20
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	22
Mount gay XO (Barbade)	24
Diplomatico single vintage 2001 (Vénézuéla)	28
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	28
Millonario XO (Pérou)	32

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

* 4€ extra for additional juices or sodas

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Cafés / Coffees

Expresso grand cru	4,5
Double expresso	7
Café cappuccino	7
Café macchiato (noisette)	4,5
Café latte macchiato	7
Chocolat chaud	7
Irish Coffee « L'authentique »	18

Sélection de Thés Damman Frères / Teas

English breakfast	7
Dar jeeling	7
Passion de Fleurs	7
Sencha Fukuyu	7
Jardin Bleu	7
Earl Grey Yin Zhen	7
Miss Dammann	7
Jasmin	7
Oolong Caramel Beurre Salé	7
Thé vert Bali	7
Rooibos	7

Sélection d'Infusions Damman Frères / Infusions

Camomille	7
Tisane du Berger	7