

## POUR COMMENCER - TO START

- |            |  |    |
|------------|--|----|
| <b>All</b> | Gambas lardées rôties<br><i>Bacon wrapped prawns</i>   | 16 |
| <b>All</b> | Vol au vent d'escargots, émulsion ail et persil<br><i>Pan-fried snails served inside puff pastry bowl, garlic and parsley emulsion</i>   | 15 |
| <b>All</b> | 6 Huîtres fines de claires n°3, vinaigre échalotte, beurre AOC, pain de seigle<br><i>Oyster plate, shallots vinegar, AOP butter, rye bread</i><br>(Extra 5€ en demi-pension – 5€ extra for half-board) | 22 |

---

## LE MENU DU MOMENT – WEEKLY MENU

*Disponible toute la semaine hors Vendredi & Samedi soir et hors room service*  
*Available all week except on Friday & Saturday evening and excluding room service*

Entrée du moment + Plat du moment    *ou*    Plat du moment + Dessert du moment    29  
Entrée du moment + Plat du moment + Dessert du moment    35

---

Horaires d'ouverture du Restaurant / Restaurant opening hours

Restaurant : 12h-14h30 & 19h-22h  
Bar : 12h-00h

## ENTREES - STARTERS

Entrée du moment 12  
*Starter of the week*

Huîtres gratinées, sauce Mornay, salicorne 18  
*Baked oyster, Mornay sauce, sea asparagus*

*Accord met & vin : Beaujolais blanc «fût» Domaine Terres Dorées 2020*

 Saumon et crème fumés, scones 16  
*Smoked salmon and cream, scones*

*Accord met & vin : Chablis Domaine de la motte 2020*

 Poireau brûlé à la truffe 13  
*Burned leak, truffe mayonnaise and crumble*

*Accord met & vin : Sancerre Blanc Tradition J. de Villebois 2020*

Foie gras poêlé sur toast, mousse de chicorée 22  
*Pan-fried duck foie gras on toast, chicory mousse*  
(Extra 5€ en demi-pension – 5€ extra for half-board)

*Accord met & vin : Loupiac Dom. Kressmann 2019*

## 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* 7

English breakfast, Darjeeling, Passion de Fleurs, Sencha Fukuyu, Jardin Bleu, Earl Grey Yin Zhe, Miss Dammann, Jasmin, Oolong Caramel Beurre Salé, Thé vert Bali, Thé vert à la menthe « Minty », Christmas tea

### *Sélection d'Infusions Damman Frères / Infusions* 7

Camomille, Tisane du Berger, Tilleul, Verveine, Menthe poivrée, Nuit à Versailles, Rooibos Vanille, Rooibos oriental

## EAUX DE VIE & DIGESTIFS - BRANDY (5cl)

### Calvados

Christian Drouin	10
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
Chartreuse verte	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Bénédictine	12
Chambord	12

## PLATS – MAIN COURSES

Plat du moment	22
<i>Main course of the week</i>	

<b>All</b> Pain perdu de sot l'y laisse, duxelle de champignons, pousses de salade d'hiver	23
<i>Oyster turkey on toast, mushrooms, seasonal salad</i>	

*Accord met & vin : Vacqueyras Cave de Gigondas 2017*

Pavé de biche rôti, pomme macaire, sauce grand veneur	30
<i>Deer tenderloin, baked potatoes, red wine sauce</i>	
(Extra 5€ en demi-pension – 5€ extra for half-board)	

*Accord met & vin : Montagne St Emilion Château la Chapelle 2012*

Quenelle de brochet, bisque de homard, riz pilaf	28
<i>Pike quenelle in lobster sauce, "Pilaf" style rice</i>	

*Accord met & vin : Beaujolais Blanc "fût" Domaine des Terres Dorées 2020*

 Jardin d'hiver	22
<i>Assortment of seasonal vegetables</i>	

*Accord met & vin : Crozes-Hermitage Blanc Dom Les Chenets 2020*

 Suprême de pintade, jus infusé à la cannelle, pomme et pomme	25
<i>Guinea fowl breast, infused with cinnamon apples and potatoes</i>	

*Accord met & vin : Morgon Domaine des Terres Dorées 2020*

## DESSERTS – DESERTS

Brillat savarin truffé, salade d'hiver, vinaigrette à l'huile de noix 13  
*Truffled Brillat Savarin, seasonal salad, nutty salad dressing*


Dessert du moment 9  
*Desert of the week*


 Ananas poché au gingembre, émulsion noix de coco 10  
*Poached pineapple with ginger and coconut emulsion*

Sphère de Noël aux agrumes, sablé granola 11  
*Christmas citrus cheesecake bowl, granola biscuit*

 Gourmandise chocolatée dans l'esprit d'une bûche 10  
*Chocolate log by our Pastry chef*

 Plats servis de 12h à 22h / Available from 12 am to 10 pm

 Proposition Bien-Être

 Proposition Végétarienne

 "Inspired by Her"

Prix valable du 15 janvier 2021 au 31 décembre 2021 / Prices valid from 15 January 2021 to 31 December 2021

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 : consultez l'information disponible à l'accueil

### *Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye*

Jack Daniel's 12  
 Four Roses 12  
 Bulleit Bourbon 14  
 Bulleit Rye 28

### *Irish Whisky*

Bushmill's 10  
 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  
 Big Peat 22

### *Whiskies Japonais*

Tokinoka Blended 18  
 Tokinoka Black 28  
 Nikka from the barrel 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)\*

José Cuervo Tradicional	12
Amores Mezcal artesanal	16
Patron Silver	20

## WHISKIES (5cl)\*

<i>Blended &amp; Scotch Whisky</i>	
Johnnie Walker Red Label	10
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 ans	18
Johnnie Walker Blue Label	56
<i>Canadian Whiskey</i>	
Crown royal	12

\* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€  
\* 4€ extra for additional juices or sodas

## LE MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

Sirop ou limonade  
*Syrup or limonade*

~ ~

Croustillant de filet de poisson  
*Crunchy fish filet*

----- Ou -----

Suprême de pintade, pomme macaire  
*Guinea fowl breast, roasted potatoes*

*Choix de garnitures : frites ou légumes cocotte*  
*Garnish option: French fries or mix vegetables*

~ ~

1 boule de glace au choix  
*1 scoop of ice cream*

----- Ou -----

Bûche de Noël au chocolat  
*Chocolate log*

18 euros

## LES JUS DE FRUITS FRAIS – FRESH FRUITS JUICES

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

## JUS & NECTARS DE FRUITS – FRUITS JUICES

Alain Millat

Pomme Cox's, Tomato Rouge, Fraise Sengana, Mangue, Pêche Vigne (33cl)	9
---	---

## SODAS & EAUX MINÉRALES – WATERS & SODAS

### Sodas

Sirop à l'eau	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Ice Tea Pêche, Limonade (25cl)	7
Sprite (33cl)	7
Red Bull (25cl)	9

### Eaux minérales / Mineral waters

Vittel, Evian, San Pellegrino, Badoit (50cl)	5
Perrier (33cl)	6
Vittel, Evian, San Pellegrino, Badoit (100cl)	7

## GIN (5cl)\*

Gordon's (Angleterre)	10
Beefeater (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Citadelle (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	18
Tanqueray Ten (Angleterre)	18
Roku Gin (Japon)	18
Nikka Coffey (Japon)	18
Scapegrace Black (Nouvelle-Zélande)	18
Oxley (Angleterre)	20

## RHUM & CACHAÇA (5cl)\*

Bacardi carte blanche (Puerto Rico)	10
Havana Club 3 ans (Cuba)	10
Cachaça Sagatiba (Brésil)	12
Cachaça Abelha Silver Organic (Brésil)	14
Havana Club 7 ans (Cuba)	14
Plantation Rhum Grande Réserve (Barbade)	16
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
Plantation Rum XO 20th Anniversary (Barbade)	24
Diplomatico single vintage 2001 (Vénézuéla)	24
Dictator 20 ans (Colombie)	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

## BIERES & CIDRES – BEERS & CIDERS

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

Heineken	8 / 12
Hapkin	8 / 12
Affligem de Noël	8 / 12
Panaché	8 / 12

### Bières Bouteille / Bottle beers & ciders (33cl)

Heineken 0.0	9
Cidre Loïc Raison brut	9
Félicité Blonde	9
Félicité IPA	9
Félicité Brune	9

## APERITIFS (7cl)\*

Campari	8
Martini blanc	8
Martini rosé	8
Martini rouge	8
Noilly prat	8
Suze	8
Pastis 51	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Andresen blanc Apetiv	9
Porto Andresen Ruby	9
Picon bière	9
Kir vin blanc	10

## LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL WELL BEING MOCKTAILS

 Le Petit Marnier - 20cl 11  
*Jus d'orange, Jus de citron, Perrier, Rose*

Tartatin (servi frais ou chaud) - 20cl 11  
*Jus de pomme, Purée de poire, Cannelle, Sirap de vanille*

Le Ruby - 25cl 12  
*Jus de cranberry, Purée de framboise, Feuille de menthe, Sirap de vanille*

Abrico'thym - 20cl 12  
*Shrub d'abricot au thym, Jus d'abricot, Perrier, Tonka, Jus de Citron Vert*

 « Mok-Jito » Fruit de la Passion - 15cl 12  
*Fruit de la Passion, Menthe, Citron Vert, Perrier*

---

Le sur-mesure  
*Tailored cocktail*

à partir de 16

---



Boisson Signature



"Inspired by Her"

# LES COCKTAILS SIGNATURES

## By Alexandre Cosme



Ô Canada – 20cl 16  
*Automnal - Délicieux - Canadien*  
*Bulleit Bourbon Whisky, Jus de pomme, Double jus, Sirop d'érable, Jus de citron*

Cocoa Beach - 30cl 16  
*Caribéen - Paradisiaque - Généreux*  
*Havana Club 3 ans, Havana Club 7 ans, Liqueur de Banane, Kahlua, Jus d'ananas, Crème de coco, Jus d'orange, Citron vert*



ALL - 20cl 15  
*Etonnant - Frais - Ambitieux*  
*Gin Roku, Limoncello, Fruit de la passion, Jus de citron, Sirop de verveine*

Spritz des Vanneaux - 30cl 15  
*Intéressant - Accueillant - Frais*  
*Mandarine Impériale, Martini Fiero, Lillet Blanc, Thym*



Foxy lady - 15cl 16  
*Majestueux - Accueillant - Passionné*  
*Pisco, Mandarine Impériale, Mandarine fraîche, Grand Marnier, Jus de citron, Sirop d'orgeat*

Willy Wonka - 25cl 16  
*Réconfortant - Enchanteur - Touchant*  
*Cognac, Liqueur cacao blanc, Frangelico, Liqueur de chocolat noir, Crème*

Tona Dora - 15cl 16  
*Spicy - Frais - Otaku*  
*Gin Roku, Saké, Jus de citron, Wasabi*

L'Incomparable - 20cl 15  
*Équilibré - Frais - Surprenant*  
*Bacardi, Havana ambrée, Jus de citron vert, Sirop de vanille, Gelée d'aloé vera*



Parfait Amour - 25cl 15  
*Doux - Acidulé - Frais*  
*Gin Tanqueray, Chambord, Jus de citron vert, Aperol, Sirop de rose*

Le Brave - 30cl 16  
*Herbacé - Amertume - Acidulé - Frais*  
*Gin Tanqueray, Chartreuse verte, Suze, Sucre de canne, Jus de citron vert, Blanc d'oeuf's*

Cocktails Classiques 15  
*Amanetto Sour, Mojito, Caïpirinha, Bloody Mary, Mai Tai, Pina Colada, Old Fashioned, Negroni...*

---

Le sur-mesure à partir de 16  
*Tailored cocktail*

---



Boisson Signature



"Inspired by Her