

LUNDI A VENDREDI : 12H00-14H30 ET 19H00-22H30
 SAMEDI ET DIMANCHE : 12H00-15H00 ET 19H00-22H30
 MONDAY TO FRIDAY: 12:00-14:30 AND 19:00-22:30
 SATURDAY AND SUNDAY: 12:00-15:00 AND 19:00-22:30

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SHELLFISH AND CRUSTACEAN

Bulots, 350 g - <i>Welks, 350 g</i>	13
Palourdes, les 6 - <i>Clams, 6 pieces</i>	11
Bouquet de crevettes roses, les 6 - <i>Prawns, 6 pieces</i>	18
Langoustines pochées à la nage, les 5 - <i>Poached langoustines, 5 pieces</i>	28
Homard du Maine entier en bellevue, mayonnaise maison <i>Whole bellevue Maine lobster, homemade mayonnaise</i>	51

TOUR DE FRANCE DES HUÎTRES TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS

6 pièces - *6 pieces*

Utah Beach n° 3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21
Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime	30
Fines de Claire n° 3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils	18
Plates de Belon n° 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	24
Veules-les-Roses n° 3, Normandie	24

LES PLATEAUX - OUR PLATTERS

DÉGUSTATION D'HUÎTRES	26
2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3 <i>2 Plates de Belon N° 2, 2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3</i>	
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER	28
3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, taramA <i>3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama</i>	
PETIT BAIGNEUR	49
2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 3, 4 crevettes, bulots, 2 langoustines <i>2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 3, 4 prawns, whelks, 2 langoustines</i>	
HOMARDIER	56
5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Maine lobster</i>	
GRAND BAIN	98
3 Utah Beach n° 3, 3 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>3 Utah Beach N° 3, 3 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 6 clams, 6 prawns, 2 langoustines, whelks, half Maine lobster</i>	
PLEIN LARGE	159
4 Spéciales Gillardeau n° 3, 4 Fines de Claire n° 3, 4 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard du Maine entier <i>4 Spéciales Gillardeau N° 3, 4 Fines de Claire N° 3, 4 Plates de Belon N° 2, 6 clams, 6 prawns, 4 langoustines, whelks, whole Maine lobster</i>	

LES ENTRÉES STARTERS

Tarama blanc, citron et poutargue <i>White tarama, lemon and botarga</i>	16
Salade de tomates Arlequin, citron et coriandre <i>Colourful tomatoe salad, lemon and fresh coriander</i>	19
Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche et sauce onctueuse <i>Vegetables salad, Chinese cabbage, fresh coriander</i>	19
Foie gras de canard, pêche pochée et chutney au gingembre <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, peach and ginger chutney</i>	24
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Burrata des Pouilles, tartare de tomates, huile d'olive vierge herbacée <i>Burrata, tomatoe tartare and herbal virgin olive oil</i>	21
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Salade Sèvres, tomates confites, ventrèche de thon, olives et parmesan <i>Fresh salad, preserved tomatoes, tuna belly, olives and Parmesan cheese</i>	25
Salade Raspail, crudités, coriandre fraîche, sauce onctueuse et homard du Maine demi ou entier <i>Fresh salad, vegetables, fresh coriander, lemon dressing and half or full lobster</i>	38/59
Palourdes cuisinées minute à la persillade <i>Clams "a la plancha" with parsley</i>	19
Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé <i>6 Burgundy snails, parsley butter</i>	18
3 huîtres fumées, crème épaisse au vinaigre de Kombu <i>3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar</i>	19
Tartare de bar , pressé de citron Calamansi <i>Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing</i>	26
Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère <i>Oscietra caviar 30g, toasts and light cream</i>	108

LES PLATS MAIN DISHES

Crudo de thon aux parfums d'Asie <i>Tuna crudo, spicy Asian flavours</i>	29
Sole portion cuisinée meunière, câpres et fines herbes <i>Meunière sole, capers and fresh herbs</i>	54
Tajine de turbot aux artichauts et citron confit <i>Turbot tajine, artichokes and preserved lemon</i>	36
Maigre-bar cuisiné vapeur, niçoise de légumes, sauce vierge au citron et basilic <i>Steamed meagre, stir fry of vegetables, lemon and basil dressing</i>	35
Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted Maine lobster, cooking juice, French fries</i>	58
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	19
Macaroni épicés à la bisque flambée et crevettes <i>Spicy prawn, macaroni pasta</i>	26
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetables couscous flavoured with berber spices</i>	22
Carpaccio de boeuf printannier, roquette, artichauts Peccorino et tomates confites <i>Beef carpaccio, rucola, artichokes, Peccorino cheese and preserved tomatoes</i>	28
Steak tartare dans la bavette et ses condiments <i>Traditional beef tartare and condiments</i>	22
Suprême de poulet fermier rôti moutarde, pommes purée, jus court et épices <i>Roasted free range chicken, mashed potatoes, roast juice and spices</i>	31
Bavette de boeuf persillée, grillée, sauce chimichurri et pommes frites <i>Grilled flank steak, chimichurri and french fries</i>	33
Canon d'agneau rôti au thym, légumes de saison, jus relevé façon Saint Germain <i>Thyme roasted lamb filet, seasonal vegetables, Saint Germain jus</i>	44
Côte de veau rôti aux champignons <i>Roasted veal rib, mushroom fricassée</i>	48

Supplément garnitures 7

Salade verte, fricassée de légumes de saison, purée de pommes de terre, pommes frites, haricots verts au persil plat

Side dishes:

Green salad, stir fry of vegetables, mashed potatoes, French fries, string beans and parsley

LES FROMAGES *CHEESES*

Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	16
---	----

LES DESSERTS *DESSERTS*

Tarte passionnément chocolat <i>Passionfruit and chocolate tart</i>	14
Millefeuille vanille et framboises <i>Vanilla and raspberry Napoleon</i>	14
Pavlova fraise basilic <i>Strawberry and basil Pavlova</i>	13
Flan parisien vanille combawa <i>Vanilla and combawa signature flan</i>	12
Fraise & Framboise, chantilly <i>Strawberry and raspberry served with a chantilly cream</i>	22
Café très gourmand <i>Coffee and selection of puddings</i>	16-

PETITS EXPLORATEURS 29
KIDS' MENU - LITTLE EXPLORERS 29

DE 11H À 22H30
FROM 11 AM TO 10 30PM

Pour votre bébé - *For your baby*

Merci de contacter notre équipe Room Service qui se fera un plaisir
d'organiser le menu

Please contact our In-room dining team for tailor-made baby food

ENTREE
STARTERS

Demi melon
Half melon

Crevettes et mayonnaise maison
Gambas and homemade mayonnaise

PLATS
MAIN COURSES

Filet de poisson et légumes de saison
Fish filet and stir fry of vegetables

Pâtes sauce tomate et parmesan
Pasta, tomatoe sauce and Parmesan

Steak haché et pommes frites
Beef steak and french fries

LES DESSERTS
DESSERTS

Flan parisien vanille combawa
Vanilla and combawa signature flan

Millefeuille vanille et framboises
Vanilla and raspberry Napoleon

Tarte passionnément chocolat
Passionfruit and chocolate tart

Salade de fruits frais du jour
Fresh fruit salad

EN APRES MIDI AFTERNOON MENU

LUNDI A VENDREDI : 14H30-19H00 SAMEDI ET DIMANCHE : 15H00-19H00

MONDAY TO FRIDAY: 14:30-19:00 SATURDAY AND SUNDAY: 15:00-19:00

LES ENTRÉES STARTERS

Tarama blanc, citron et poutargue <i>White tarama, lemon and botarga</i>	16
Foie gras de canard, pêche pochée et chutney au gingembre <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, peach and ginger chutney</i>	24
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche et sauce onctueuse <i>Vegetables salad, Chinese cabbage, fresh coriander</i>	19
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Avocat sur toast, grenade fraîche, coriandre, tomates cerises et mozzarella di bufala <i>Avocado on toast, fresh pomegranate, coriander, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>	26

LES PLATS MAIN DISHES

Omelette blanche et pousses d'épinards <i>Egg white omelet, spinach leaves</i>	19
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	19
Sole portion cuisinée meunière, câpres et fines herbes <i>Sole Meunière style, capers and fresh herbs</i>	54
Suprême de poulet fermier rôti moutarde, pommes purée, jus court et épices <i>Roasted free range chicken, mashed potatoes, roast juice and spices</i>	29
Bavette de boeuf persillée, grillée, sauce chimichurri et pommes frites <i>Grilled flank steak, chimichurri and french fries</i>	33

LES DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>	16
Fraise & framboise, chantilly <i>Strawberry & Raspberry, chantilly cream</i>	22
Tarte passionnément chocolat - <i>Passionfruit and chocolate tart</i>	14
Millefeuille vanille et framboises - <i>Vanilla and raspberry Napoleon</i>	14
Pavlova fraise basilic - <i>Strawberry and basil Pavlova</i>	13
Flan parisien vanille combawa - <i>Vanilla and combawa signature flan</i>	12