

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 Canadian lobster, homemade mayonnaise</i>	51

TOUR DE FRANCE DES HUÎTRES TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS

6 huîtres par assiette - *6 oysters per plate*

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

LES PLATEAUX OUR PLATTERS

DÉGUSTATION D'HUÎTRES	24
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	27
3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama de crabe <i>3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama</i>	
PETIT BAIGNEUR	47
2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°3, 4 crevettes, bulots, 2 langoustines <i>2 Utah Beach N°3, 2 Fines de Claire N°3, 2 Spéciales Gillardeau N°3, 4 prawns, whelks, 2 langoustines</i>	
HOMARDIER	55
5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Canadian 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 Canadian 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 Spéciales Veules-les-Roses N°2, 4 Plates de Belon N°2, 6 clams, 6 prawns, 4 langoustines, whelks, whole Canadian lobster</i>	

LES ENTRÉES STARTERS

Tarama de crabe <i>Crab tarama</i>	16
Assiette gourmande de légumes crus et cuits de saison <i>Mixed fresh and colourful vegetables bowl</i>	19
Foie gras de canard et toasts de campagne <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts</i>	22
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Burrata crémeuse des Pouilles, huile vierge herbacée et câpres <i>Creamy Burrata, herbaceous olive oil and capers</i>	19
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Salade Lutèce, coeur de laitue, avocat, crevettes, saumon fumé <i>Fresh salad, avocado, shrimps, smoked salmon</i>	26
Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé <i>6 Burgundy snails, parsley butter</i>	18
Tartare de bar sauvage aux agrumes et aux fruits de la passion <i>Sea Bass tartare, citrus and passion fruit dressing</i>	26
Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère <i>Oscietra caviar, 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
Filet de dorade grillé, émincé de fenouil confit à l'orange <i>Grilled sea bream fillet, preserved fennel and orange</i>	31
Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted canadian lobster, cooking juice, French fries</i>	58
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetables couscous flavoured with berber spices</i>	20
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	19
Steak tartare "dans la bavette" et ses condiments <i>Traditional beef tartare and condiments</i>	22
Côte de veau, jus corsé et poêlée de champignons persillés <i>Veal chop, cooking juice and seasonal mushrooms</i>	38
Quart de poulet fermier rôti, purée de pommes de terre, jus à l'estragon <i>Roasted free range chicken, mash potatoes, tarragon juice</i>	29
Bavette de boeuf grillée, sauce marchand de vin, beurre d'herbes et pommes frites <i>Grilled flank steak, wine sauce, Maître d'Hôtel butter and french fries</i>	33
Supplément Garnitures : Salade verte, fricassée de légumes de saison, purée de pommes de terre, pommes frites <i>Side dishes: Green salad, stir fry of vegetables, mash potatoes, French fries</i>	7

LES DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>	16
Tarte au citron meringuée et pavot - <i>Lemon meringue pie and poppy seeds</i>	12
Millefeuille poire et vanille - <i>Pear and vanilla Napoleon</i>	12
Entremet chocolat praliné et noisettes - <i>Chocolate and praline cake</i>	12
Salade de fruits frais du jour - <i>Fresh fruits salad</i>	12

PETITS EXPLORATEURS 29
KIDS' MENU - LITTLE EXPLORERS 29

DE 11H À 23H
FROM 11 AM TO 11 PM

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

Soupe de saison
Seasonal Soup

Crevettes et Mayonnaise maison
Gambas and homemade mayonnaise

PLATS
MAIN COURSES

Filet de poisson et pommes frites
Fish and chips

Pâtes sauce tomate et parmesan
Pasta, tomatoe sauce and parmesan

Steak haché et pommes frites
Pasta, tomatoe sauce and parmesan

LES DESSERTS
DESSERTS

Tarte au citron meringuée et pavot - *Lemon meringue pie and poppy seeds* 12

Millefeuille poire et vanille - *Pear and vanilla Napoleon* 12

Entremet chocolat praliné et noisettes - *Chocolate and praline cake* 12

Salade de fruits frais du jour - *Fresh fruits salad* 12

EN APRES MIDI
AFTERNOON MENU

14:30 - 19:00

Tarama de crabe <i>Crab tarama</i>	16
Foie gras de canard et toasts de campagne <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts</i>	22
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	16

SANDWICHES CHAUDS
HOT SANDWICHES

Sandwich chaud tomates mozzarella fondue et origan <i>Grilled mozzarella sandwich, tomatoes and origano</i>	26
Sandwich chaud pastrami, fromage et cornichons <i>Grilled Pastrami sandwich, pickles and cheese</i>	26
Sandwich chaud poulet, moutarde et fromage fondu <i>Grilled roasted chicken sandwich, cheese and mustard</i>	26

DESSERTS
DESSERTS

Tarte au citron et pavot - <i>Lemon meringue pie and poppy seeds</i>	12
Millefeuille poire et vanille - <i>Pear and vanilla Napoleon</i>	12
Entremet chocolat praliné et noisettes - <i>Chocolate and praline cake</i>	12
Salade de fruits frais du jour- <i>Fresh fruits salad</i>	12