

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, en bellevue, mayonnaise maison <i>Whole bellevue lobster from Maine, homemade mayonnaise</i>	51
Tourteau mayonnaise <i>Crab, homemade mayonnaise</i>	25

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 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>	26
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama <i>3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama</i>	28
PETIT BAIGNEUR 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>	52
HOMARDIER 5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half lobster from Maine</i>	56
GRAND BAIN 3 Utah Beach n° 3, 3 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, Tourteau entier 6 crevettes, 2 langoustines, bulots. <i>3 Utah Beach N° 3, 3 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 6 clams, whole crab 6 prawns, 2 langoustines, whelks.</i>	98
PLEIN LARGE 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 <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 lobster from Maine</i>	159

LES ENTRÉES STARTERS

Tarama blanc, citron et poutargue <i>White tarama, lemon and botarga</i>	16
Salade de chou-fleur rôti, sésame, grenade, citron et coriandre <i>Roasted cauliflower salad, sesame, pomegranate, lemon and coriander</i>	18
Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche, vinaigrette citron <i>Vegetables salad, Chinese cabbage, fresh coriander, lemon dressing</i>	19
Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée et gingembre <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, poached pear and ginger chutney</i>	24
Avec son verre de Gewurztraminer Grand Cru A.Mann <i>served with a glass of Gewurztraminer Grand Cru A.Mann</i>	43
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Burrata des Pouilles, potiron aux noisettes, vinaigrette à la truffe <i>Burrata, pumpkin and hazelnuts, truffle dressing</i>	29
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</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>	20
Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé <i>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>	27
Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère <i>Oscietra caviar 30g, toasts and light cream</i>	108

LES PLATS MAIN DISHES

Tataki de thon aux parfums d'Asie <i>Tuna tataki, spicy Asian flavours</i>	29
Sole meunière, câpres et fines herbes <i>Meunière sole, capers and fresh herbs</i>	56
Lotte de petits bateaux cuisinée en cocotte et coquillages, gnocchi de pommes de terre <i>Monkfish & shellfish casserole, gnocchi</i>	35
Dos de cabillaud, poireau et céleri étuvés, beurre au zeste de citron <i>Codfish, slow cooked celery and leeks, lemon butter</i>	33
Homard du Maine, entier, rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted lobster from Maine, cooking juice, French fries</i>	59
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	21
Linguine alle vongole <i>Linguine alle vongole, white wine and parsley clams</i>	28
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetables couscous flavoured with berber spices</i>	22
Steak tartare dans la bavette et ses condiments <i>Traditional beef tartare and condiments</i>	24
Carpaccio de bœuf charolais, stracciatella, pousses d'épinards et truffe <i>Beef carpaccio, spinach leaves, stracciatella and truffle</i>	31
Suprême de poulet fermier rôti aux noix, pleurotes et pommes purée <i>Roasted free range chicken, walnut, oyster mushrooms, mashed potatoes</i>	33
Bavette de bœuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites <i>Grilled flank steak, and french fries</i>	36
Filet de bœuf sauce au poivre, pommes grenailles <i>Beef filet, pepper sauce and new potatoes</i>	59
Côte de veau rôtie 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 au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	14
--	----

Mont Blanc <i>Chestnut and meringue entremet</i>	17
---	----

La Starlette, perle du Japon à la coco et mangue fraîche <i>Tapioca scented with coconut and fresh mango</i>	16
---	----

Baba au rhum et chantilly à la vanille de Madagascar <i>Rum baba, whipped cream with vanilla from Madagascar</i>	14
---	----

supplément vieux rhum Santa Teresa 1796, 3cl <i>additional shot of Old rum Santa Teresa 1796, 3cl</i>	8
--	---

Mille feuille tout chocolat <i>Chocolate Napoleon</i>	14
--	----

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

Salade de haricots verts et tomates cerises
Cherry tomato and green bean salad

Soupe de saison
Seasonal soup

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

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie

Mille feuille tout chocolat
Chocolate Napoleon

La Starlette , perle du Japon à la coco et mangue fraîche
Tapioca scented with coconut and fresh mango

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, poire pochée gingembre <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, pear and ginger chutney</i>	24
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	25
Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche, vinaigrette citron <i>Vegetable salad, Chinese cabbage, fresh coriander, lemon dressing</i>	19
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>	21
Sole meunière, câpres et fines herbes <i>Sole Meunière style, capers and fresh herbs</i>	56
Suprême de poulet fermier rôti aux noix, pleurotes et pommes purée <i>Roasted free range chicken, walnut, oyster mushroom, mashed potatoes</i>	33
Bavette de bœuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites <i>Grilled flank steak, and french fries</i>	36

LES DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>	16
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	14
Mille feuille tout chocolat <i>Chocolate Napoleon</i>	14
Mont Blanc - <i>Chesnut and meringue entremet</i>	17
La starlette, perle du Japon à la coco et mangue fraîche <i>Tapioca scented with coconut and fresh mango</i>	- 16
Baba au rhum et chantilly- <i>Rum baba and whipped cream</i>	14
supplément vieux rhum 3cl- <i>Additional shot of old rum 3cl</i>	8