

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 bleu de la côte d'Opale, en bellevue, mayonnaise maison <i>Whole bellevue blue lobster from France, 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 bleu de la côte d'Opale <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Blue lobster from France</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 bleu de la côte d'Opale <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 Blue lobster from France</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
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>	25
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 bleu de la côte d'Opale, demi ou entier <i>Fresh salad, vegetables, fresh coriander, lemon dressing and half or full Blue 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>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>	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 cèleri étuvés, beurre au zeste de citron <i>Codfish, slow cooked celery and leeks, lemon butter</i>	33
Homard Bleu de la Côte d'Opale, entier, rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted Blue Lobster from France, cooking juice, French fries</i>	59
Macaroni all'arrabbiata <i>Macaroni all'arrabbiata</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>	22
Carpaccio de boeuf printannier, roquette, artichauts, Peccorino et tomates confites <i>Beef carpaccio, rucola, artichokes, Peccorino cheese and preserved tomatoes</i>	28
Suprême de poulet fermier rôti, pleurotes, pommes purée, jus aux noix <i>Roasted free range chicken, oyster mushrooms, mashed potatoes, walnut jus</i>	33
Bavette de boeuf persillée, grillée, oignons confits et pommes frites <i>Grilled flank steak, confits onions and french fries</i>	34
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 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*

Paris-Brest au praliné, noisettes et amandes <i>Traditional Paris-Brest, hazelnut and almond cream</i>	14
Entremet mousse chocolat et vanille <i>Chocolate and vanilla mousse</i>	14
La Starlette, mélange de fruits rouge, crumble et fromage blanc au citron vert <i>Red berries, gluten free crumble, yoghurt mousse with lime zest</i>	13
Tarte Bourdaloue, aux poires, crème d'amande et Tonka <i>Bourdaloue pear tart, almond & Tonka cream</i>	12
Fraises & Framboises, 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

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 Bourdaloue, aux poires, crème d'amande et Tonka
Bourdaloue pear tart, almond and Tonka cream

Entremet chocolat et vanille
Chocolate and vanilla mousse

Paris-Brest au praliné, noisettes et amandes
Traditional Paris-Brest, pralin, hazelnut and almond cream

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 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>	21
Sole meunière, câpres et fines herbes <i>Sole Meunière style, capers and fresh herbs</i>	56
Suprême de poulet fermier rôti, pleurotes, pommes purée, jus court aux noix <i>Roasted free range chicken, oyster mushroom, mashed potatoes, walnut juice</i>	33
Bavette de boeuf persillée, grillée, oignons confits et pommes frites <i>Grilled flank steak, chimichurri and french fries</i>	34

LES DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>	16
Fraises & Framboises, chantilly <i>Strawberry & Raspberry, chantilly cream</i>	22
Paris-Brest au praliné, noisettes et amandes <i>Paris-Brest praline, hazelnut & almond</i>	14
Entremet chocolat et vanille - <i>Chocolate and vanilla mousse</i>	14
La starlette, mélange de fruits rouge, crumble et fromage blanc au citron vert - <i>Red berries, gluten free crumble, yoghurt with lime zest</i>	14
Tarte Bourdaloue, aux poires, noisettes et amandes - <i>Pear Bourdaloue tart, hazelnut & almond</i>	12