

Les Plats 16.00 €

Bocaux de 350 à 380 grs

Blanquette de Volaille Au riz camarguais

Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante

Parmentier de Canard Confit

Dans un lit de purée de pomme de terre, l'élégance de la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

Paella

Le fameux plat emblématique de la cuisine espagnole, à base de riz, fruits de mer, viandes et aromates légèrement épicés.

Salade du rivage

Alliance maritime aux saveurs côtières du thon, de l'épeautre et du blé légèrement croquants, relevée de quelques notes méditerranéennes pois chiches, tomates et poivrons.

Bœuf Bourguignon pommes de terre

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de Bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles

Pavé de saumon écrasé de pommes de terre (Sup de 2.00 €)

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil

Quenelles façon Lyonnaise et son riz

Spécialité Lyonnaise de quenelles gastronomiques sur une pâte de farine, sauce tomatée et aux crustacés agrémentées de riz

Salade Niçoise

Grande spécialité de la cuisine niçoise et appréciée dans le monde entier, à base de thon, d'anchois et de petits légumes.

Les Desserts 7.00 €

Bocaux de 90 à 120 grs

Crumble aux pommes Caramélisées

La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense

Moelleux au chocolat

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède.

Riz au lait à la vanille

Un riz crémeux au léger goût de vanille, un retour en enfance garantie.

Baba au Rhum

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum et réputée dans le monde entier.

Les boissons

Les canettes

1664 (33 cl)	2.80 €
Heineken (33 cl) ...	2.80 €
Sodas (33 cl) ...	2.50 €

Les Eaux

Eau plate ou pétillante (50 cl)	2.50 €
Eau plate ou pétillante (100 cl)	3.00 €

FORMULE PLAT + DESSERT

20 €*

* 22 € avec le Pavé de Saumon

Service uniquement en réception de 19 h à 22 h
et sous réserves de disponibilité.
Liste des allergènes alimentaires
disponible à la réception

The Main Courses 16.00 €

Jars of 350 to 380 grs

Poultry blanquette With Camargue Rice

A french culinary classic with turkey and camargue rice : a deliciously tasty stew

Duck confit « cottage » pie

An elegant and savoury duck émincé cooked with onions and parsley over a bed of mashed Ratte du Touquet potatoes.

Paella, Shellfish and Merguez

What dish could be more emblematic of Spanish cuisine ? A rice base with shellfish, meat and lightly spiced flavourings

Sea-shore Salad

A maritime blend of coastal flavours with lightly crunchy wheat and spelt, enhanced by the Mediterranean notes of chickpeas, tomatoes and peppers

Beef Bourguignon and potatoes

A great classic from the traditional gastronomy of Burgundy, beef in a rich red wine sauce and small round Pompadour baby potatoes

Salmon fillet and Ratte (Sup de 2.00 €)

Succulent marriage of a salmon steak and mashed potatoes, crème fraîche, garlic and parsley

Quenelles Lyonnaise style with Rice

Quenelles, a culinary speciality from Lyon with a flour base, tomato seafood sauce and accompanying rice

Niçoise Salad

One of the most famous french salads ! A great Provençal speciality appreciated worldwide : a salad based on tuna, anchovy and baby vegetables

The Desserts 7.00 €

Jars of 90 to 120 grs

Caramelized apple crumble

The sweetness of caramelized apple combined with crumble to guarantee you a moment of intense indulgence

Chocolat cake

Between cake and dessert, a very chocolatey softness to be eaten warm.

Vanilla rice pudding

A creamy rice with a slight vanilla taste, a guaranteed return to childhood

Rum Baba

Famous french pastry, soaked in rum and renowned throughout the world

The Drinks

The cans

1664 (33 cl)	2.80 €
Heineken (33 cl) ...	2.80 €
Sodas (33 cl) ...	2.50 €

The waters

Still or sparkling water (50 cl)	2.50 €
Still or sparkling water (100 cl)	3.00 €

MAIN COURSE + DESSERT FORMULA

20 €*

* 22 € with the salmon steak

Service only at reception from 7 pm to 10 pm
And subject to availability.
List of food allergens available at reception.