

Room Service

De 12h00 à 21h30

Nos Assiettes à partager

**** Disponibles 24h/24h**

****Charcuterie de taureau de Camargue / Bull cold cuts from Camargue**

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

Charcuterie de taureau de Camargue et fromages Bio de la ferme Roumanille / Bull cold cuts from Camargue and Organic cheese from Romanille farm

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis.

Assortment : Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese.

30 EUROS

Gourmande / Gourmet

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras with espelette pepper.

38 EUROS

****Saumon fumé de la maison Barthouil / Smoked Salmon from Barthouil house**

Planche de tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / Duck Foie Gras from South-West

Mi-cuit de foie gras, chutney du moment et pain grillé.

Half-cooked duck foie gras chutney and grilled bread.

30 EUROS

****Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille**

Three organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Assortment of goat and ewe cheese.

21 EUROS

Les Incontournables

Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites

Club sandwich with poultry red label and french fries

31 EUROS

Ou au saumon fumé de la maison Barthouil

or smoked salmon from Barthouil house

33 EUROS

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet ou saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet or salmon.

Room Service

De 12h00 à 21h30

Salade Caesar / Caesar salad

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmegiano regiano, crispy bread and ceasar sauce.

28 EUROS

Salade Caesar au saumon de la maison Barthouil / Salmon caesar salad

30 EUROS

Nos Pâtes

Gambas / King prawns

Linguines accompagnées de gambas sautées.

Linguine pasta with pan fried king prawns.

29 EUROS

Nos Accompagnements

Coupelle de frites / French Fries

8 EUROS

Coupelle de salade / Salad

8 EUROS

Disponible de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30 :

Poisson du moment / Fish of the day

30 EUROS

L'Emincé de poulet au curry breton / Poultry with curry from Brittany

25 EUROS

Accompagnés de frites ou salade ou légumes du moments ou linguine.

Served with French Fries or salad or vegetables or linguine pasta.

Nos Récompenses

**** La Vanille / Vanilla**

Crème brûlée à la cassonade et tuile croquante.

Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit.

11 EUROS

**** Le Chocolat / Chocolate**

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé.

Caraibe foam, heart of salted butter caramel.

12 EUROS

La Fraise / Strawberry

Soupe de fraises et brochette du moment.

Strawberry soup and fruit skewer.

12 EUROS

La Violette / Violet

Pistache glacée, crèmeux de violette et pain de Gênes.

Iced pistachio, violet cream and pain de Gênes biscuit.

13 EUROS