

Piscine

De 12h00 à 19h00

Nos Planches à partager

L'Ibérique/ The Ibèrian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, cebo di campo, capron, pain toasté, tomates séchées.
Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, cebo di campo, capron, toasted bread and dried tomatoes.

29 EUROS

Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et aneth, pain toasté.
Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and dill mascarpone, bread toasted.

26 EUROS

Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier

Mi-cuit, chutney de mangue au curcuma, pain aux céréales toasté.
Semi-cooked, mango chutney toasted cereal bread.

32 EUROS

La Sélection de fromages / Cheese selection

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de cerise noir et piment d'espelette, de fruits secs et d'une salade de jeunes pousses acidulées
Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with cherry jam, dried fruits, a salad of tangy young shoots.

21 EUROS

La planche mixte / The mixed board

Une sélection de nos 4 planches du moment.
A selection of our 4 current boards.

54 EUROS

Nos Plats

Club Sandwich au saumon fumé et frites / Salmon Club sandwich and French fries

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.
Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.

33 EUROS

Club Sandwich au poulet et frites / Poultry Club sandwich with and French fries

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.
Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.

31 EUROS

Salade César / Caesar salad

Mesclun, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'arômes, parmesan, croutons et sauce Caesar.
Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmesan, crispy bread and caesar sauce.

28 EUROS

Salade César au saumon / *Salmon caesar salad*

Mesclun, tomates, œuf label rouge, saumon fumé, parmesan, croutons et sauce Caesar.
Salad, tomatoes, egg, smoked salmon, parmesan, crispy bread and caesar sauce.

30 EUROS

Les tomates de couleurs / *Coloured tomatoes*

Burrata au lait de bufflone, pesto de basilic et vinaigre balsamique
Burrata with buffalo milk, basil pesto and balsamic vinegar

24 EUROS

Gambas / *King prawns*

Poêlées en persillade, linguines au parmesan 24 mois.
Linguine pasta with pan fried king prawns.

35 EUROS

Nos Desserts

Les Fruits Frais / *Fresh Fruits*

Sélection de fruits frais.
Fresh fruits selection.

12 EUROS

Le Chariot de Desserts / *The Desserts Cart*

Desserts changeants au grès des envies du Chef
Changing desserts according to the Chef's inspiration.

15 EUROS

Glaces au lait d'avoine et sorbets (Végan et sans gluten) / *Oat milk Ice Cream and sorbet (Vegan and gluten free)*

Pot de glace individuel : Pêche, Chocolat 58% Moelleux cacao, Fraise, Citron vert basilic, et Praliné Noisette/Caramel.
Individual ice cream cup: Peach, Chocolate 58% cacao sponge cake, Strawberry, Lime basil, and Praline hazelnut/caramel.

8 EUROS