

RESTAURANT

ENTRÉE EN MATIÈRE



J'en pince pour mon œuf ! 9€

Œufs plein air **BIO**, chair de crabe, œufs de truite, mayonnaise maison, pousses de petits pois, aneth

Ceviche de crevettes au lait de coco 12€

Crevettes, avocat, mangue, oignons rouges, grenade, lait de coco, citron vert, ciboulette

Trio du soleil  14€

Burrata, tomates d'antan, pêches, basilic, menthe, pesto, ail

SALADES GOURMANDES

en entrée ou en plat !

Salade César Petite : 12€
Grande : 22€

Salade romaine, parmesan reggiano 22 mois AOP, tomates confites, filet de poulet français, crumble de parmesan, guanciale, œuf dur **BIO**

Poke Bowl au poulet 20€

Filet de poulet, riz thaï, mangue, avocat, edamame, tomates, grenade

Poke Bowl aux crevettes 20€

Crevettes panées, riz thaï, mangue, avocat, edamame, tomates, grenade

Poke Bowl aux falafels  20€

Falafels, riz thaï, mangue, avocat, edamame, tomates, grenade

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 12€

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !


PAR ICI LA SUITE



Poulet basquaise et polenta crémeuse 22€
Filet de poulet d'origine France, polenta, poivrons, oignons rouges, parmesan, sauce tomate, ail

Euskal Burger 20€
frites maison et salade
Steak haché VBF 150g, bun, piquillos, oignons rouges, fromage de brebis au piment d'Espelette, mesclun

Tartare de bœuf à la provençale 22€
et sa gelée de poivrons jaunes, frites maison et salade
Poivrons, tomates, oignons rouges, coriandre, cebette, mesclun

Ravioles aux épinards et ricotta 18€ 
Sauce gorgonzola et cerneaux de noix

Tentacules de poulpe grillés 24€
sauce chermoula
Purée de pois chiches et fêta

Magret de canard 29€
Origine France. Sauce kumquat, frites et salade

Assiette de frites maison 6€

Petite salade 4€

DERNIERS PLAISIRS



Crousti-cahuète 8€
Croustillant chocolat, cacahuètes torréfiées, chantilly, sauce caramel beurre salé, chantilly maison

Pavlova aux fruits 8€
Meringue, chantilly, fruits du moment

Salade de fruits de saison 7€

Fondant au chocolat 8€

Café grignotte 6€

Café gourmand 10€

Trilogie de fromage 12€

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

| | 12,5cl | 75cl |
|--|--------|--------|
| Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut | 9 € | 45,5 € |
| Champagne Tsarine 12° Premium Brut Rosé | 10 € | 50 € |
| Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut | | 58,5 € |

APÉRITIFS

| | |
|---|-----|
| Pastis 51, Ricard 45° (3cl) | 6 € |
| Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl) | 5 € |
| Campari 28,5° (6cl) | 5 € |
| Porto rouge/blanc Graham's Fine Tawny 19° (6cl) | 6 € |

VINS APÉRITIFS

| | |
|--|-------|
| Kir au bourgogne blanc 12,5° (12,5cl) | 6 € |
| crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre | |
| Lillet rouge/ blanc / rosé (6cl) | 6,5 € |
| Lillet Tonic 17° (15cl) | 10 € |
| Martini Floreal 0,0° (6cl) | 6 € |
| Martini Vibrante 0,0° (6cl) | 6 € |

BIÈRES

| Bières pression | 25cl | 50cl |
|--------------------------|-------|-------|
| Heineken 5° | 4,5 € | 7,5 € |
| Affligem 6,7° | 5,5 € | 8,5 € |
| Monaco / Panaché / Picon | 5 € | 8 € |

Bières bouteille

| | |
|--|-------|
| Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée 6,5° (33cl) | 6,5 € |
| Pelforth brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl) | 6,5 € |
| Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (35,5cl) | 7 € |
| Mort Subite Witte Lambic, blanche & acidulée 5,5° (33cl) | 6,5 € |
| Desperados original, 5,9° (33cl) | 6,5 € |
| notes d'agrumes & arômes de téquila | |
| Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl) | 6,5 € |
| Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl) | 6,5 € |
| cerise associée à l'acidulé du lambic | |
| Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl) | 6 € |

CIDRE

| | |
|---------------------------|-------|
| Appie le Brut 4,7° (33cl) | 6,5 € |
|---------------------------|-------|

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

| | |
|-----------------|------|
| Expresso | 3€ |
| Café Allongé | 3,5€ |
| Double expresso | 4€ |
| Cappuccino | 4,5€ |

Thés Kusmi tea **BIO** 4€

THÉS NOIRS :

English Breakfast - Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges - Thé noir aux saveurs de fruits rouges

THÉS VERTS :

Thé Vert à la menthe - Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Vert de chine

Infusions **BIO** 4€

Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Verveine menthe - Mélange de verveine et de menthe

Lattés

| | |
|-----------------|----|
| Chocolat Chaud | 5€ |
| Latte Macchiato | 5€ |



LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

| | 33cl | 50cl | 1l |
|----------------|------|------|----|
| Vittel | | 4€ | 6€ |
| San Pellegrino | | 4€ | 6€ |
| Perrier | 4€ | | |

SODAS 5€

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca-Cola Cherry (33 cl)

Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes,

Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Oasis Tropical (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 5€

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar ananas, abricot ou fraise

MILLÉSIMÉ



LES VINS ROUGES

| | 15cl | 75cl |
|---|------|------|
| AOC PESSAC LEOGNAN, <i>Château Pontey-Lamartine</i> | 12€ | 49€ |
| AOC BORDEAUX SUPERIEUR, <i>Château Passe Craby, Cuvée de l'Espérance</i> | 7€ | 26€ |
| AOP MEDOC, <i>Château Fontis</i> | | 44€ |
| AOC SAINT EMILION GRAND CRU, <i>Dame de Gaffelière</i> | | 65€ |
| AOP MINERVOIS, BIO <i>Mas du Loup</i> | 8€ | 32€ |
| AOC POMEROL, <i>Promesse de Château Fayat</i> | | 55€ |
| AOC HAUT MEDOC, <i>La Motte de Clément-Pichon</i> | 8€ | 29€ |
| AOC BOURGOGNE, <i>Les Près Cousins</i> | | 52€ |

LES VINS BLANCS

| | 15cl | 75cl |
|--|------|------|
| AOC ENTRE-DEUX-MERS, <i>Cuvée Clémence</i> | 7€ | 25€ |
| AOP CHABLIS, <i>Domaine Thierry Mothe</i> | | 48€ |
| AOC PESSAC LEOGNAN, <i>Le Colombier de Brown</i> | 12€ | 46€ |
| IGP PAYS D OC, <i>Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier"</i> | 7€ | 29€ |
| AOP JURANCON, <i>Les Amours de la Reine</i> | 8€ | 32€ |

LES VINS ROSÉS

| | 15cl | 75cl |
|--|------|------|
| AOC COTES DE PROVENCE BIO <i>Château Ste Marguerite, Symphonie Bio</i> | 10€ | 45€ |
| AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, <i>Chateau Virant</i> | 8€ | 35€ |
| IGP ATLANTIQUE, <i>Cabane du Pyla</i> | 7€ | 25€ |

Supplément room service 5€

Accor s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.
Parce que chaque geste compte, notre hôtel agit pour une hospitalité positive.
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.