



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, cebette

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

**Raviolies 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

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

## 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, <b>BIO</b> <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 <b>BIO</b> <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.