

O' restaurant

FORMULE RÉSIDENT

entrée + plat **ou** plat + dessert **29 €**

MIDI et SOIR du lundi au vendredi

entrées **12 €**

- ANTIPASTI *de courgettes et caviar d'aubergine*
- ŒUF MOLLET CRÉMEUX *de chou-fleur, copeaux de comté*
- CARPACCIO DE DAURADE *croquant de légumes*
- RAVIOLES DE GAMBAS *au curry et gingembre **

plats **24 €**

- VELOUTÉ DE PANAIS *à l'huile de truffe*
- RISOTTO DE SAINT-JACQUES POÊLÉES
- PAVÉ DES LIEU JAUNE *navet safrané, nage de crustacés*

PLAT SIGNATURE AGNEAU CONFIT AUX ABRICOTS SECS *carottes confites à la coriandre*

ONGLET DE BŒUF *riz thaï et oignons frits **

(Viandes d'origine UE)

fromage **10 €**

FROMAGE DE CHÈVRE DE « LA MÈRE RICHARD »

desserts **10 €**

- SALADE DE FRUITS MAISON *sirop vanillé*
- CAFÉ **ou** THÉ GOURMAND
- CHOU PRALINÉ *coulis de fruits rouges au romarin*
- TARTELETTE TOUT CITRON

■ Vegan Suppléments pour les menus : * + 2€ * + 3€
PRIX NET - SERVICE COMPRIS



CrOom Service

12H à 14H & 19H à 22H

☎ 5064 RESTAURANT

☎ 9 RÉCEPTION

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

bar

HAPPY
DRINK

VERRE DE VIN 12 CL 5€
BIÈRE PRESSION 25 CL 4€
COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL 8€
COCKTAIL DU JOUR 20 CL 9€

LES BOCAUX DU BISTROT

CÔTÉ SALÉ

12 € / 110 gr

■ FRAÎCHEUR D'OLIVES VERTES, GRAINE DE FENOUIL ET AMANDE
FENNEL SEED AND ALMOND, FRESHNESS OF GREEN OLIVES

■ HOUMOUS À L'HUILE DE SÉSAME GRILLÉ
HUMMUS WITH TOASTED SESAME OIL

RILLETES DE SAUMON « LABEL ROUGE » AU PIMENT D'ESPELETTE
SALMON RILLETES WITH ESPELETTE PEPPER

TARTINADE DE CANARD, MOUTARDE À L'ANCIENNE
DUCK SPREAD, OLD-FASHIONED MUSTARD

PLATS

20 € / 265 - 275 gr

■ GNOCCHI À LA CRÈME DE GORGONZOLA
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CREAM

■ RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE SAISON
RISOTTO WITH SEASONAL MUSHROOMS

SAUMON « LABEL ROUGE » AU CITRON CONFIT, RIZ DE CAMARGUE
SALMON WITH LEMON CONFIT AND CAMARGUE RICE

LIEU NOIR « PÊCHE DE LIGNE », RATATOUILLE

DAUBE DE BŒUF À LA NIÇOISE, POMMES DE TERRE GRENAILLES
GRILLED POTATOES BEEF STEW NICOISE

CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST, POMMES DE TERRE SARLADAISES
CANDIED DUCK, SARLADAISE POTATOES

NAVARIN DE VEAU PRINTANIER, PETITS POIS
SPRING VEAL NAVARIN, PEAS

CÔTÉ SUCRÉ

10 € / 125 gr

CRÈME DE CAFÉ, PÉCAN & SPÉCULOOS
CREAM COFFEE PECAN & SPECULOOS

CRÈME VANILLE, AMANDES TORRÉFIÉES
VANILLA CREAM, ROASTED ALMONDS

LE CRUMBLE ET SA COMPOTÉE AUX FRUITS DE SAISON
CRUMBLE AND SEASONAL FRUIT COMPOTE

LE PETIT POT DE CHOCOLAT NOIR « VALRHONA » (BIO & - FAIRTRADE), ÉCLATS NOISETTES
THE SMALL JAR OF "VALRHONA" DARK CHOCOLATE, HAZELNUT CHIPS

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON
PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUITS

■ Végétarien

RELAIS'N
PIZZA

MARGARITA 12 €

Pâte fine, sauce tomate et mozzarella

REGINA 15 €

Pâte fine, sauce tomate, mozzarella, jambon de Paris et champignons

4 FROMÂGES 16 €

Pâte fine, sauce tomate, mozzarella, bleu, chèvre et emmenthal

SAUMON CRÈME FRAICHE 18 €

Pâte fine, sauce tomate, mozzarella, saumon fumé et crème fraîche



CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL / LA COUPE (14 Cl)	14 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ / LA COUPE (14 Cl).....	14 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL(37,5 Cl) 50 €	(75 Cl) 80 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ.....(37,5 Cl) 50 €	(75 Cl) 90 €
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	(75 Cl) 95 €

VINS

SÉLECTION DU MOMENT

BLANC, ROUGE, ROSÉ, MOELLEUX / LE VERRE (14 Cl)	8 €
BOUTEILLE.....	SUR DEMANDE

BIÈRES

AFFLIGEM OU HEINEKEN OU EDELWEISS PRESSION (25 Cl) 6 € (50 Cl) 10 €	
CORONA (33 Cl)	8 €
HEINEKEN SANS ALCOOL (33 Cl).....	6 €

BOISSONS FRAICHES

EAUX MINÉRALES

EVIAN	(50 Cl) 5 €	(75 Cl) 7 €
BADOIT.....	(50 Cl) 5 €	(75 Cl) 7 €
PERRIER	(33 Cl) 4 €	

JUS DE FRUITS

ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CRANBERRY	5 €
PÊCHE, FRAMBOISE, POMME, TOMATE, BANANE, MANGUE.....	5 €

SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO (33 Cl)	5 €
SCHWEPPES TONIC, SCHWEPPES AGRUMES (25 Cl)	5 €
ORANGINA, LIMONADE PSCHITT, ICE TEA (25 Cl).....	5 €
GINGER ALE (25 Cl).....	6 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO, ALLONGÉ, NOISETTE	3 €
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	5 €
CHOCOLAT CHAUD	5 €
THÉS, INFUSIONS.....	5 €