

O' restaurant

FORMULE RÉSIDENT

entrée + plat **ou** plat + dessert **29 €**
du lundi au vendredi

entrées **12 €**

RAVIOLES DE RADIS BLANC *farci de Saint-Jacques, balsamique à la truffe **
ŒUF MOLLET GAMBAS SNACKÉES *émulsion au curry & copeaux d'asperges*
SAUMON GRAVELAX *feuille de Norie & wasabi*
FRAÎCHEUR DE BAR *à la mangue & avocat*

plats **24 €**

FILET DE BAR *légumes printaniers*
BEIGNETS DE CABILLAUD *fondue de poireaux à la coriandre, citron caviar*
PIÈCE DU BOUCHER *frites maison et mesclun*
QUASI DE VEAU *en croûte de satay & asperges **
SUPRÊME DE VOLAILLE *sauce morilles, purée maison, tuile au parmesan **
(Viandes d'origine UE)

fromages **10 €**

ASSORTIMENT

desserts **10 €**

CAFÉ **ou** THÉ GOURMAND

FRAICHEUR DE FRUITS DE SAISON *gelée de rose glace au caramel beurre salé*
DÔME DE CRÈME LÉGÈRE AUX AGRUMES *zeste de citron vert*
CYLINDRE TOUT CHOCOLAT *au romarin*
TOMATE RÔTIE À LA VANILLE FARCIE *compotée de fraise à la menthe*

■ Vegan à la demande

Suppléments pour les menus : * + 2€



Room 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

- CAVIAR D'ARTICHAUT & HARICOTS BLANCS « MOGETTE - IGP VENDÉE »
ARTICHOKE CAVIAR & WHITE BEANS
- HOUMOUS À L'HUILE DE SÉSAME GRILLÉ
HUMMIS IN TOASTED SESAME OIL
- RILLETES DE SAUMON « LABEL ROUGE » AU PIMENT D'ESPELETTE
SALMON RILLETES WITH ESPELETTE PEPPER
- RILLETES TRADITIONNELLES
TRADITIONAL RILLETES
- TARTINADE DE CANARD, MOUTARDE À L'ANCIENNE
DUCK SPREAD, WHOLE-GRAIN 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
- DAUBE DE BŒUF À LA NIÇOISE, POMMES DE TERRE GRENAILLES
GRILLED PATATOES 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 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 & végan

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 €