

O' restaurant

MENU MALMAISON

30 €

entrée + plat - plat + dessert

VALABLE UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI. MIDI ET SOIR

40 €

entrée + plat + dessert

TIAN DE LÉGUMES PARFUMÉ AU JUS VERT ■

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉE, HUILE DE TRUFFE
MILLEFEUILLES DE CRABE ET ARTICHAUT

INSPIRATION DU CHEF

RISOTTO CRÉMEUX AUX CÈPES ■

FILET DE DORADE POCHÉ, JUS D'ANIS VERT, MOUSSELINE DE PANAI
COQ AU VIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES

DOUCEUR D'AGRUMES AU SIROP DE VERVEINE ■

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
TARTELETTE CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ

■ Vegan

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

- CAVIAR D'ARTICHAUT & HARICOTS BLANCS "MOGETTE IGP VENDÉE"

ARTICHOKE CAVIAR WITH WHITE BEANS

- 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

RILLETES TRADITIONNELLES

TRADITIONAL RILLETES

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

BŒUF BOURGIGNON, CAROTTES

BEEF BOURGIGNON, CARROTS

CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST, POMMES DE TERRE SARLADAISES

CANDIED DUCK, SARLADAISE POTATOES

BLANQUETTE DE VEAU, CAROTTES, OIGNONS, RIZ PILAF

SQUARE OF VEAL, CARROTS, ONIONS, RICE PILAF

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

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 €
RUINART BRUT	(75 Cl) 100 €
RUINART ROSÉ	(75 Cl) 120 €
RUINART BLANC DE BLANCS.....	(75 Cl) 160 €

VINS

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 €

BOISSONS CHAUDES

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