



# la Carte O' restaurant

## Menu Résident

30€

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI SOIR  
POUR LES CLIENTS RÉSIDENTS À L'HÔTEL

**PLAT + DESSERT**  
(Suggestion du chef)

## Menu du Marché

44€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
(Au choix parmi les \*)

## Entrées

- \* ■ MÛLÉE DE CHOU ROUGE, CORIANDRE, TAHINA ET GRAINES VINAIGRETTE BERGAMOTE 16€
- \* ■ MAKIS DE SAUMON, CHÈVRE À LA SARRIETTE ET CROQUANT DE RADIS 16€
- \* ■ RISOTTO DE CÉLERI BOULE, CHIFFONNADE DE SERRANO ET PICKLES 16€
- TARTARE DE CAROTTE AU CUMIN ET ŒUF CROUSTILLANT 16€
- VELOUTÉ DE MOGETTE ET QUENELLE D'AVRUGA 16€
- CARPACCIO DE COURGETTE ET POULPE GRILLÉ 16€

## Plats

### INSPIRATION DU CHEF 26€

- \* ■ FANTASIE VEGAN AU TANDOORI ET HUILE VIERGE 25€
- \* ■ FILET DE BAR POCHÉ AUX ÉPICES DOUCES 29€
- \* ■ NOIX DE VEAU BRAISÉE AU BEURRE D'ALGUES 29€
- DOS DE CABILLAUD, AIGRE DOUX DE GREEN ZÉBRA ET CAPPUCCINO DE PETIT POIS 29€

### PLAT SIGNATURE

GIGOTIN DE LOTTE AUX AGRUMES, JEUNES CAROTTES 32€

### VIANDE D'EXCEPTION

NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF (400G) & FRITES MAISON 42€  
(Toutes les viandes sont d'origine UE ou UK)

## Fromages

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS 13€

## Desserts

- SOUPE DE FRUITS SIROP YUZU, SABLÉ BRETON 14€
- \* ■ RIZ AU LAIT CARAMEL BEURRE SALÉ 14€
- \* ■ CAFÉ OU THÉ GOURMAND 15€
- TARTELETTE CHOCOLAT GIANDUJA ET MÛRES 16€
- CROUSTILLANT FRAMBOISE, CRÈME CHIBOUST 14€
- SPONGE CAKE PISTACHE ET DÉCLINAISON DE FRUITS ET GUIMAUVE 14€

■ Vegan

**TOUS LES JOURS** DE 17H À 19H

**bar** HAPPY  
DRINK

VERRE DE VIN 12 CL 6€  
BIÈRE PRESSION 25 CL 5€  
COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL 9€  
COCKTAIL DU JOUR 20 CL 10€



# rOom Service

12H à 14H & 19H à 22H

☎ 5064 RESTAURANT

☎ 9 RÉCEPTION

## SNACKING



### Côté Salé

■ GASPACHO ANDALOU 12€

TERRINE DE LA MER 12€

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE 12€

### Côté Chaud

■ TAJINE VÉGÉTAL 20€

PAVÉ DE SAUMON ET SA CRÈME DE POMME DE TERRE 20€

BLANQUETTE DE VOLAILLE AU RIZ DE CAMARGUE 20€

### Côté Sucré

■ CRÈME VANILLE 10€

CRUMBLES AU POMMES CARAMELISÉES 10€

MOELLEUX CHOCOLAT 10€

■ Végan

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL / LA COUPE (14 CL) .....	16 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ / LA COUPE (14 CL).....	17 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL .....	(37,5 CL) 50 € (75 CL) 85 €
DEUTZ BRUT .....	(75 CL) 90 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ.....	(37,5 CL) 50 € (75 CL) 95 €
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE .....	(75 CL) 100 €
RUINART BRUT .....	(75 CL) 110 €
RUINART ROSÉ .....	(75 CL) 130 €
RUINART BLANC DE BLANCS.....	(75 CL) 170 €
DOM PERIGNON 2012 .....	(75 CL) 450 €

## VINS

BLANC, ROUGE, ROSÉ, MOELLEUX / LE VERRE (14 CL) .....	9 €
BOUTEILLE.....	SUR DEMANDE

## BIÈRES

AFFLIGEM OU HEINEKEN OU EDELWEISS PRESSION (25 CL) 6 € (50 CL) 11 €	
CORONA (33 CL) .....	9 €
HEINEKEN SANS ALCOOL (33 CL).....	7 €

## BOISSONS FRAICHES

### EAUX MINÉRALES

EVIAN .....	(50 CL) 6 € (75 CL) 8 €
BADOIT.....	(50 CL) 6 € (75 CL) 8 €
PERRIER .....	(33 CL) 5 €

### JUS DE FRUITS

ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CRANBERRY .....	6 €
PÊCHE, POIRE, POMME, TOMATE, BANANE, MANGUE.....	6 €

### SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO (33 CL).....	6 €
SCHWEPES TONIC, SCHWEPES AGRUMES (25 CL).....	6 €
ORANGINA, LIMONADE PSCHITT, ICE TEA (25 CL).....	6 €

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO, ALLONGÉ, NOISETTE .....	4 €
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME .....	6 €
CHOCOLAT CHAUD .....	6 €
THÉS, INFUSIONS.....	6 €