

Nouveauté

Afternoon Tea
Afternoon Tea

*Nous vous proposons de 15h00 à 18h00 un petit moment de détente
autour d'un thé et de douceurs sucrés et salés
From 3 to 6 pm, we offer an opportunity to relax
with a nice hot beverage served with sweet and savoury treats.*

L'Afternoon Tea

35,00 €

**Un thé Dammann Frères, infusion ou un chocolat Eugénie
Accompagné d'un assortiment de pâtisseries
D'un scone et sa crème fraîche
Ainsi qu'une sélection de mini-sandwiches**

L'Afternoon Tea

A pot of tea from Dammann Frères, herbal tea or a cup of Eugenie hot chocolate
Served with assorted pastries
Scones and cream
As well as a selection of mini sandwiches

L'Afternoon Tea Impérial

49,00 €

**Une coupe de Champagne brut
Un thé Dammann Frères, infusion ou un chocolat Eugénie
Accompagné d'un assortiment de pâtisseries
D'un scone et sa crème fraîche
Ainsi qu'une sélection de mini-sandwiches**

Imperial Afternoon Tea

A glass of dry Champagne
A pot of tea from Dammann Frères, herbal tea or a cup of Eugenie hot chocolate
Served with assorted pastries
Scones and cream
As well as a selection of mini sandwiches

Prix nets : Taxes comprises
Net Prices including taxes
Printemps 2016

Petit Déjeuner
Breakfast

Petit Déjeuner Continental

36,00 €

Thé, café ou chocolat, petit pain, viennoiseries, beurre, confitures, miel, jus de fruits frais, yaourt

Continental Breakfast

Tea, coffee or hot chocolate, roll, pastries, butter, jam, honey, fresh fruit juice, yoghurt

Petit Déjeuner "Forme"

36,00 €

Thé, café ou chicorée, petit pain, pain complet, krisprolls, wasa, margarine, confitures allégées, miel, jus de fruits frais, yaourt allégé

"Healthy" Breakfast

Tea, coffee or chicory, roll, whole wheat bread, Swedish flatbread, wasa, margarine, low-sugar jam, honey, fresh fruit juice, low-fat yoghurt

Petit Déjeuner à la Carte

À la Carte Breakfast

Les Boissons ~ Drinks

Thé, café, chocolat, chicorée Tea, coffee, chocolate, chicory	9,00 €
Jus de fruits pressés : orange, citron, pamplemousse, orange et carotte Freshly-squeezed fruit juice: orange, lemon, grapefruit, orange and carrot	11,00 €
Jus de : raisin, pomme, cocktail tropical, tomate, ananas Juice: grape, apple, tropical cocktail, tomato, pineapple	9,00 €

Les Fruits ~ Fruits

Salade d'agrumes ☉ ✓ Citrus fruit salad	13,00 €
Salade de fruits frais ☉ ✓ Fresh fruit salad	17,00 €
Fruits rouges ☉ ✓ Red berries	20,00 €
Fruits pochés ☉ ✓ Poached fruit	15,00 €
Fruit (la pièce) ☉ ✓ Fruit (whole)	7,00 €

Les Céréales ~ Cereals

Porridge, cornflakes, rice krispies, all bran Porridge, cornflakes, rice krispies, all bran	10,00 €
Müsli aux céréales et graines biologiques : gourmand ou croustillant aux fruits Muesli with organic cereal and seeds: gourmet or crunchy fruit	10,00 €

Les Laitages ~ Dairy Products

Fromage blanc nature ou allégé ☉ ✓ Plain or low-fat fromage blanc	9,00 €
Yaourt nature, aux fruits ou allégé ☉ ✓ Plain, fruit or low-fat yoghurt	7,00 €
Assortiment de trois fromages ☉ ✓ Selection of three cheeses	18,00 €

Petit Déjeuner à la Carte *À la Carte Breakfast*

Les Œufs ~ Eggs

NATURE :

A la coque (1 œuf) ☎ ✓ 8,00 €
Boiled (1 egg)

Au plat, brouillés, pochés, omelette ✓ 14,00 €
Fried, scrambled, poached, omelet

Omelette aux blancs d'œufs ☎ ✓ 13,00 €
Egg white omelet

GARNIS :

Avec jambon ou ventrêches ou saucisses 19,00 €
With ham or ventrêche bacon or sausages

Les Viandes ~ Meats

Assiette de jambon blanc ☎ 21,00 €
Platter of ham

Ventrêches grillées ☎ 14,00 €
Grilled ventrêche bacon

Saucisses grillées ☎ 14,00 €
Grilled sausages

Les Pâtisseries ~ Pastries

Pancakes ✓ 11,00 €
Pancakes

Crêpes au sucre ✓ 11,00 €
Crepes with sugar

Plats chauds servis de 7 h 00 à 11 h 00

Hot dishes served from 7:00 to 11:00 am

Sans Gluten/Gluten Free ☎

Végétarien /Vegetarian ✓

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre maître d'hôtel
The list of notifiable allergens is available on request from our head waiter

Prix nets : Taxes comprises
Net Prices including taxes

Printemps 2016

Déjeuner — Dîner
Lunch — Dinner

Les Salades et Hors d'Œuvres ~ Salads and Starters

Crevettes à la plancha, marinées au Fish Massala, quinoa, pamplemousse, asperge, lait de concombre au curry ✓ Griddled shrimps marinated in Fish Massala with quinoa, grapefruit, asparagus and cucumber milk in curry	37,00 €
Salade Romaine façon "César" au poulet ☼ "Caesar" style romaine lettuce with chicken	34,00 €
Cœur de laitue, oignons, tomates, poivrons, haricots verts, œuf dur, croûtons à la tapenade et thon à l'huile ✓ Heart of lettuce with onions, tomatoes, peppers, green beans, hard-boiled egg, croutons with tapenade and tuna in oil	28,00 €
Tomates et mozzarella, pistou de basilic ☼ ✓ Tomatoes and mozzarella with basil pesto	28,00 €
Salade de homard, haricots verts, suprêmes d'orange, vinaigrette à la mangue et basilic ☼ Lobster salad, green beans and orange supremes in mango and basil dressing	61,00 €
Jambon cru de porc Basque de chez "Pierre Oteiza" (12-16 mois) ☼ Cured Basque ham from "Pierre Oteiza" (12-16 months)	28,00 €
Saumon fumé "maison", blini, crème aigrette "Homemade" smoked salmon, blinis and sour cream	38,00 €
Médailon de foie gras de tradition terroir de chez "Raymond d'Artigues" haricots verts frais à l'huile de truffe ☼ Medallion of traditional foie gras from "Raymond d'Artigues" and fresh green beans in truffle oil	38,00 €
Caviar Alverta, Petrossian (30 grs) ✓ Petrossian Alverta caviar (30 g)	98,00 €

Les Sandwiches ~ Sandwiches

Croque-Monsieur Hôtel du Palais, salade Hotel du Palais toasted ham and cheese sandwich served with salad	31,00 €
Sandwiches au choix (jambon, poulet, roastbeef ou fromage) Your choice of sandwiches (ham, chicken, roast beef or cheese)	25,00 €
Traditionnel Club sandwich au poulet, tomate, œuf, salade, mayonnaise avec ou sans bacon Traditional Club sandwich made with chicken, tomato, egg, lettuce and mayonnaise, with or without bacon	31,00 €
Club sandwich au saumon fumé "maison", tomate, œuf, salade, mayonnaise ✓ Club sandwich with "homemade" smoked salmon, tomato, egg, lettuce and mayonnaise	36,00 €

Déjeuner — Dîner
Lunch — Dinner

Les Potages ~ Soups

Potage du jour Soup of the day	18,00 €
Soupe de poissons, rouille et croûtons Fish soup, rouille (spicy Provençal sauce) and croutons	22,00 €
Consommé de bœuf aux cheveux d'ange Beef bouillon with angel hair pasta	18,00 €

Les Pâtes et Les Œufs ~ Pasta and Egg dishes

Omelette selon votre goût : nature, fromage, jambon, tomate ou fines herbes, accompagnée de pommes de terre frites "maison" ☼ Your choice of omelet: plain, cheese, ham, tomato or aromatic herbs, served with "homemade" fries	24,00 €
Riz crémeux aux légumes, huile d'olive ☼ ✓ Creamy rice with vegetables and olive oil	24,00 €
Spaghettis à votre convenance : Bolognaise, carbonara, pistou, tomate Spaghetti to your taste: Bolognaise, carbonara, pesto or tomato sauce	26,00 €
Penne sans gluten à la tomate et basilic ☼ ✓ Gluten-free penne with tomato and basil	26,00 €

Les Poissons ~ Fishes

Sole meunière ou plancha, pommes de terre vapeur Griddled or sole meunière served with potatoes	53,00 €
Filet de bar grillé, fenouil, haricots verts, sauce vierge basilic ☼ Grilled bar with fennel and green beans in basil sauce vierge	40,00 €
Poêlée de chipirons à l'ail et persil, grosses frites ☼ Squid fried in garlic and parsley with thick-cut fries	32,00 €

Cette carte est à votre disposition de 12 h 00 à 14 h 30 et de 19 h 00 à 22 h 30.

Juillet, Août de 12 h 00 à 23 h 00.

This menu is served from 12:00 to 2:30 pm and from 7:00 to 10:30 pm.

In July and August, from 12:00 to 11:00 pm.

Déjeuner — Dîner
Lunch — Dinner

Les Viandes ~ Meats

Viande bovine certifié d'origine Française
All our beef meats are certified of French origin

Faux filet cuit à la plancha, sauce béarnaise, grosses frites ☼	47,00 €
Griddled sirloin steak in Bearnaise sauce with thick-cut fries	
Escalope de veau à la Milanaise, sauce tomate, spaghettis au beurre	42,00 €
Milanese veal escalope with tomato sauce and spaghetti in butter	
Côtes d'agneau à la plancha, légumes du moment ☼	45,00 €
Griddled lamb chops with season's vegetables	
Poulet jaune rôti de la "ferme Tausin", purée de pommes de terre, jus de la rôtissoire ☼	38,00 €
"Tausin farmhouse" yellow roasted chicken and mashed potatoes in pan juices	
Cheeseburger, pommes de terre frites "maison"	39,00 €
Cheeseburger, "Homemade" fries	

Les Légumes ~ Vegetables

Assiette de légumes de saison ☼ ✓	18,00 €
Selection of seasonal vegetables	
Pommes de terre frites "maison" ☼ ✓	12,00 €
"Homemade" fries	
Haricots verts au beurre ☼ ✓	12,00 €
Green beans in butter	
Purée de pommes de terre ☼ ✓	12,00 €
Mashed potatoes	
Salade de saison ☼ ✓	11,00 €
Seasonal salad	

**Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché
et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.**
The courses we serve are subject to availability in the market
and may thus not be obtainable.

Déjeuner — Dîner
Lunch — Dinner

Les Fromages ~ Cheeses

Fromage blanc nature ou allégé ☉ ✓ Plain or low-fat fromage blanc	9,00 €
Yaourt nature, aux fruits ou allégé ☉ ✓ Plain, fruit or low-fat yoghurt	7,00 €
Assortiment de trois fromages ☉ ✓ Selection of three cheeses	18,00 €

Les Desserts ~ Desserts

Tarte du jour ✓ Today's tart	17,00 €
Crème caramel ☉ ✓ Creme Caramel	17,00 €
Biscuit mi-cuit au chocolat, glace vanille ✓ Lightly-cooked chocolate cookie with vanilla ice-cream	20,00 €
Gâteau Basque à la crème et aux cerises ✓ Basque cake with cream and cherries	17,00 €
Mousse au chocolat amer ☉ ✓ Dark chocolate mousse	17,00 €
Salade de fruits frais ☉ ✓ Fresh fruit salad	17,00 €
Glaces et sorbets (3 boules) ☉ ✓ Ice-cream and seasonal sorbets (3 scoops)	14,00 €
Corbeille de fruits ☉ ✓ Fruit basket	26,00 €

Sans Gluten / Gluten Free ☉ *Végétarien / Vegetarian* ✓

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre maître d'hôtel
The list of notifiable allergens is available on request from our head waiter

Prix nets : Taxes comprises
Net prices including taxes
Printemps 2016

Service d'Étages A Toute Heure

Room Service Round The Clock

Les Salades et Hors d'Œuvres ~ Salads and Starters

Cœur de laitue, oignons, tomates, poivrons, haricots verts, œuf dur, croûtons à la tapenade et thon à l'huile ✓	28,00 €
Heart of lettuce with onions, tomatoes, peppers, green beans, hard-boiled egg, croutons with tapenade and tuna in oil	
Tomate et mozzarella au pistou ☎ ✓	28,00 €
Tomatoes and mozzarella with basil pesto	
Médailon de foie gras de tradition terroir de chez "Raymond d'Artigues" ☎	38,00 €
haricots verts frais à l'huile de truffe	
Medallion of traditional foie gras from "Raymond d'Artigues" with fresh green beans in truffle oil	
Saumon fumé "maison", blini, crème aigrette	38,00 €
"Homemade" smoked salmon, sour cream and blinis	

Les Sandwiches ~ Sandwiches

Sandwiches au choix (jambon, poulet, roastbeef ou fromage)	25,00 €
Your choice of sandwiches (ham, chicken, roast beef or cheese)	
Traditionnel Club sandwich au poulet, tomate, œuf, salade, mayonnaise	31,00 €
Traditional Club sandwich made with chicken, tomato, egg, lettuce and mayonnaise	
Club sandwich au saumon fumé "maison", tomate, œuf, salade, mayonnaise ✓	36,00 €
Club sandwich with "homemade" smoked salmon, tomato, egg, lettuce and mayonnaise	

Les Viandes et Pâtes ~ Meats and Pasta

Assiette de viandes froides, cœur de sucrine, tomate et condiments ☎	39,00 €
Selection of cold cuts with heart of sucrine lettuce, tomatoes and seasonings	
Pennes à la sauce Axoa de veau	26,00 €
Penne in veal Axoa sauce	

Service d'Étages A Toute Heure
Room Service Round The Clock

Les Fromages ~ Cheeses

Assortiment de trois fromages ☯ ✓
Selection of three cheeses

18,00 €

Les Desserts ~ Desserts

Crème caramel ☯ ✓
Creme caramel

17,00 €

Salade de fruits frais ☯ ✓
Fresh fruit salad

17,00 €

Tarte du jour ✓
Today's tart

17,00 €

Sans Gluten/Gluten Free ☯

Végétarien /Vegetarian ✓

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre maître d'hôtel
The list of notifiable allergens is available on request from our head waiter

Prix nets : Taxes comprises
Net prices including taxes
Printemps 2016

Carte Enfant *Children's Menu*

Les Entrées ~ Starters

Potage de légumes mixés 🌱 ✓ Mixed vegetable soup	12,00 €
Marguerite de tomate et œuf dur, mozzarella 🌱 ✓ Tomato and hard-boiled egg marguerite salad with mozzarella	13,00 €
Melon Nature (en saison) 🌱 ✓ Plain melon (in season)	12,00 €
Crevettes et avocat, sauce aurore 🌱 ✓ Shrimp and avocado in aurore sauce	16,00 €

Les Plats ~ Main Dishes

Filets de merlu panés Breaded filet of hake	22,00 €
Farfalle sauce tomate ✓ Farfalle with tomato sauce	16,00 €
Goujonnettes de poulet Chicken fingers	21,00 €
Steack haché 🌱 Hamburger steak	22,00 €

Les Garnitures au Choix ~ Your choice of Side Servings

**Epinards, haricots verts, riz, semoule, petits pois, chips, coquillettes,
pommes de terre frites "maison" ou purée de pommes de terre** ✓
Spinach, green beans, rice, couscous, peas, chips, macaroni
"homemade" fries or mashed potatoes

Ce menu est disponible pour les enfants de moins de 12 ans.
This menu is available to children under 12.

Cette carte est à votre disposition de 12 h 00 à 14 h 30 et de 19 h 00 à 22 h 30.
Juillet, Août de 12 h 00 à 23 h 00.
This menu is served from 12:00 to 2:30 pm and from 7:00 to 10:30 pm.
In July, August, from 12:00 to 11:00 pm.

Carte Enfant
Children's Menu

Les Desserts ~ Desserts

Crème caramel 🌱 ✓ Creme caramel	11,00 €
Mousse au chocolat 🌱 ✓ Chocolate mousse	11,00 €
Brownie au chocolat, glace vanille ✓ Chocolate brownie with vanilla ice-cream	12,00 €
Gaufre au sucre ou chantilly ou pâte à tartiner ✓ Waffles with sugar or whipped cream or chocolate spread	11,00 €
Glace et sorbet (2 boules) 🌱 ✓ Ice-cream or sorbet (2 scoops)	11,00 €
Compote de pomme 🌱 ✓ Apple sauce	10,00 €

Sans Gluten/Gluten Free 🌱 **Végétarien /Vegetarian** ✓

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre maître d'hôtel
The list of notifiable allergens is available on request from our head waiter

Prix nets : Taxes comprises
Net Prices including taxes
Printemps 2016

Carte des Vins ~ Wine list

La Sélection de Vins au Verre des Sommeliers

The Sommeliers' selection of wine by the glass

Sauvignon blanc	15 cl.	10,00 €
IGP Rosé des Alpilles	15 cl.	10,00 €
Bordeaux rouge	15 cl.	10,00 €

Les Vins Blancs ~ White Wines

1/1 1/2

Le Sud-Ouest

Jurançon sec, Chant des Vignes Ramonteu 32,00 € 18,00 €

Le Bordelais

Château de Rochemorin (Pessac-Léognan) Lurton 50,00 € 26,00 €

La Loire

Pouilly-Fumé Ladoucette 60,00 €

Sancerre Vacheron 68,00 € 39,00 €

La Bourgogne

Chablis Laroche 47,00 €

Mâcon Blanc Villages L. Jadot 40,00 €

Les Vins Rosés ~ Rosé Wines

Domaine de Triennes (IGP Méditerranée) 32,00 € 22,00 € (50 cl.)

Château Sainte Marguerite (Côtes de Provence) 45,00 € 30,00 €

Les Vins Rouges ~ Red Wines

Le Sud-Ouest

Irouléguy Amezitia 45,00 € 23,00 €

Madiran Laougué "L'excellence de Marty" 40,00 €

Le Bordelais

Petit manou (Médoc) 35,00 €

Château Bourgeney 45,00 €

Château Clos Chante Alouette (Saint-Emilion) 65,00 € 33,00 €

Château de Côme (Saint-Estèphe) 60,00 € 30,00 €

Château Brown (Péssac Léognan) 80,00 € 41,00 €

Château Le Puy (Bordeaux côte de Francs) 65,00 € 44,00 € (50 cl.)

Château Dufort-Vivens (Margaux) 95,00 €

Château Respide-Medeville (Graves) 51,00 €

Château du Glana (Saint-Julien) 75,00 €

N'hésitez pas à demander le millésime des vins au maître d'Hôtel lors de votre commande

Do not hesitate to ask the Head Waiter about the vintage of our wines when ordering

Nous tenons à votre disposition la carte des vins du restaurant.

The restaurant wine list is available upon request

Carte des Vins ~ Wine list

Les Vins Rouges ~ Red Wines

1/1 1/2

La Loire

Saint Nicolas de Bourgueil Mabileau 42,00 € 21,00 €

La Bourgogne

Auxey Duresses Agnès Paquet 55,00 € 27,00 €

Nuits Saint Georges 1er Cru "Aux Chaignots" Faiveley 110,00 €

Chorey-les-Beaune Tollot-beaut 75,00 €

Morgon Antoine Sunier 45,00 €

La Vallée du Rhône et la Provence

Crozes-Hermitage Combier 55,00 €

L'Espagne ~ Spain

Marqués de Riscal (Rioja) 47,00 € 26,00 €

Les Champagnes ~ Champagne

Laurent-Perrier Brut 105,00 € 55,00 €

Taittinger Brut 105,00 € 55,00 €

Moët et Chandon Brut Impérial 105,00 €

Roederer Brut Premier 105,00 €

Taittinger Rosé 120,00 € 65,00 €

Ruinart "Blanc de Blancs" 140,00 €

"R" de Ruinart Rosé 140,00 €

Laurent-Perrier Rosé 140,00 €

Moët et Chandon "Dom Pérignon" 255,00 €

Les Bières ~ Beers

Heineken 33 cl, 10,00 €

Kronenbourg 33 cl, 9,00 €

Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25 cl 9,00 €

Les Eaux Minérales ~ Mineral Waters

Vittel, Eau de Perrier, Perrier, San Pellegrino 8,50 € 8,00 €

Chateldon 75 cl 9,00 €

Les Sodas ~ Soft drinks

Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola light 33 cl, Coca-Cola zero 33 cl 8,00 €

Schweppes Indian Tonic 25 cl 8,00 €

Orangina 25 cl, Limonade 33 cl, Nestea 20 cl 8,00 €

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération."

"Alcohol abuse is hazardous to your health. Please drink responsibly."

Prix nets: Taxes comprises

Net Prices including taxes

Printemps 2016