

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

Petit Déjeuner *Breakfast*

Petit Déjeuner Continental

36,00 €

Une boisson chaude, une sélection de pains et viennoiseries, beurre, confitures, miel, un jus de fruits frais, un yaourt et une salade de fruits

Continental Breakfast

One hot drink, a selection of breads and pastry basket, butter, jam, honey, a fresh fruit juice, a yoghurt and a fruit salad

Petit Déjeuner "Forme"

36,00 €

Une boisson chaude, une sélection de pains, pain complet, krisprolls, wasa, margarine, confitures allégées, miel, un jus de fruits frais, un yaourt et une salade de fruits

"Healthy" Breakfast

One hot drink, a selection of breads, whole-wheat bread, Swedish flatbread, wasa, margarine, low calorie jam, honey, a fresh fruit juice, a yoghurt and a fruit salad

Petit Déjeuner Américain

48,00 €

Petit déjeuner Continental agrémenté de céréales et d'un œuf cuisiné à votre convenance avec une garniture

American Breakfast

Continental Breakfast plus cereal and an egg cooked to order and a side

Petit Déjeuner à la Carte

A 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, poire, tomate, ananas Juice: grape, apple, pear, 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, corn flakes, rice krispies, all bran Porridge, corn flakes, rice krispies, all bran	10,00 €
Müesli 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

A 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 2017

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 €
Médaille 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

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 parmentier "Parmentier" soup	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 certifiée 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 Tauzin", purée de pommes de terre, jus de la rôtissoire ☼	38,00 €
"Tauzin 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 brûlée ☉ ✓ Crème brûlée	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 2017

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	
Médallion 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	

Le Potage ~ Soup

Potage parmentier	18,00 €
"Parmentier" soup	

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	
Penne 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 🍷 ✓ 18,00 €
Selection of three cheeses

Les Desserts ~ Desserts

Crème caramel 🍷 ✓ 17,00 €
Creme caramel

Salade de fruits frais 🍷 ✓ 17,00 €
Fresh fruit salad

Tarte du jour ✓ 17,00 €
Today's tart

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 2017

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 2017

Carte des Vins ~ Wine list

La Sélection de Vins au Verre des Sommeliers

The Sommeliers' selection of wine by the glass

Chardonnay blanc Domaine des Sablonnières	15 cl.	10,00 €
Saint-Emilion Fleur de Lisse	15 cl.	10,00 €

Les Vins Blancs ~ White Wines

1/1 1/2

Le Sud-Ouest

Jurançon sec, Chant des Vignes Domaine Cauhapé	32,00 €	18,00 €
Irouléguay Domaine Brana	45,00 €	37,00 € (50 cl.)

La Loire

Pouilly-Fumé de Ladoucette	60,00 €
Sancerre Vacheron	68,00 € 39,00 €

La Bourgogne

Laforêt Bourgogne Joseph Drouhin	32,00 €	17,00 €
Chablis Laroche	47,00 €	24,00 €

Les Vins Rosés ~ Rosé Wines

Domaine Triennes (IGP Méditerranée)	32,00 €	22,00 € (50 cl.)
Château Sainte Marguerite (Côtes de Provence)	45,00 €	30,00 € (50 cl.)

Les Vins Rouges ~ Red Wines

Le Sud-Ouest

Irouléguay Ameztia	45,00 €	23,00 €
Irouléguay Domaine Brana	50,00 €	42,00 € (50 cl.)

Le Bordelais

Petit manou (Médoc)	35,00 €	
Château Tour Bicheau (Graves)	35,00 €	
Château Respide-Medeville (Graves)	51,00 €	
Château de Côme (Saint-Estèphe)	60,00 €	30,00 €
Château Simard (Saint-Emilion Grand Cru)	65,00 €	34,00 €
Château Le Puy (Francs côtes de Bordeaux)	65,00 €	44,00 € (50 cl.)
Château Brown (Péssac Léognan)	80,00 €	
Château Dufort-Vivens (Margaux)	95,00 €	

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

Prix nets: Taxes comprises

Net Prices including taxes

Printemps 2017

Carte des Vins ~ Wine list

Les Vins Rouges ~ Red Wines

La Loire

Saumur Champigny Bonnelière Bonneau	37,00 €	19,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil F.Mabileau	42,00 €	21,00 €

La Bourgogne

Morgon Antoine Sunier	45,00 €	
Bourgogne "OKA" Domaine Arlaud	46,00 €	
Auxey-Duresses Agnès Paquet	55,00 €	27,00 €
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Aux Chaignots" Faiveley	125,00 €	

La Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône Charvin	35,00 €	20,00 €
Crozes Hermitage Combier	55,00 €	

L'Espagne ~ Spain

Rioja Marqués de Riscal	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"	150,00 €	
"R" de Ruinart Rosé	150,00 €	
Laurent-Perrier Rosé	150,00 €	
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."