



Je ne peux pas... J'AI APÉÉÉRO !

À partager... ou pas !

PLANCHE MIXTE	22 €
Sélection de fromages et charcuteries du moment	
PLANCHE CHARCUTERIE	22 €
Sélection du moment	
PLANCHE FROMAGE	22 €
Sélection du moment	
PLANCHE MÉDITERRANÉENNE	22 €
Légumes grillés, guacamole maison, houmous de saison, crudités	
NACHOS	11 €
Cheddar et guacamole maison	
BRUSCHETTA	9 €
Tomates	
MELON JAMBON CRU	11 €
Melon et jambon de pays	

Pas touche à mon plat

CHICKEN BURGER	20 €
Filet de poulet pané, cheddar fondu, frites maison et sauce cocktail	
BURGER CHAROLAIS	22 €
Bœuf Français, cheddar fondu, frites maison et sauce cocktail	
FISH & CHIPS	17 €
Lieu jaune, frites maison et sauce tartare	
TARTARE DE BŒUF	19 €
Viande Française taillée au couteau et sauce chimichurri	
KOP CESAR	18 €
Salade romaine, volaille basse température, croûtons de pain, parmesan, sauce anchois	
AVOCADO TOAST	14 €
Saumon fumé et avocat Supplément œuf poché 2€	
TOMATES MOZZARELLA BASILIC	12 €
PIZZA 3 fromages ou Margherita	15 €
Supplément poivrons, champignons ou chorizo 2€	

Le meilleur pour la fin

CHARLOTTE AUX FRAISES	12 €	FINGER CHOCOLAT VEGAN	12 €
Entremet fruits rouges, insert à la fraise et ganache vanille		Biscuit noisette, crème végétale au chocolat	
PANACOTTA	9 €	COUPE GOURMANDE	9 €
Coulis de fruits rouges		2 boules de glace au choix, crème chantilly, caramel et éclats de noisette	
SALADE DE FRUITS	12 €	BOULE DE GLACE	3 €
CRÈME BRÛLÉE	9 €	Chocolat, vanille, pistache, citron, framboise, noisette Boule supplémentaire 2€	

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, taxes et service compris. En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande. Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Une liste détaillée est à votre disposition à l'accueil. Nos viandes et poissons proviennent de France et d'Union Européenne.



I can't... I'M CHILLING!

To share... or not!

MIXED PLATTER	22 €
Selection of cheeses and cold cuts of the moment	
COLD CUTS PLATTER	22 €
Selection of the moment	
CHEESE PLATTER	22 €
Selection of the moment	
MEDITERRANEAN PLATTER	22 €
Grilled vegetables, homemade guacamole, humus, raw vegetables	
NACHOS	11 €
Melted cheddar and homemade guacamole	
BRUSCHETTA	9 €
Tomatoes	
MELON AND HAM	11 €
Melon and country ham	

Hands off my plate

CHICKEN BURGER	20 €
Fried chicken, melted cheddar, homemade fries and cocktail sauce	
BURGER CHAROLAIS	22 €
Beef, melted cheddar, homemade fries and cocktail sauce	
FISH & CHIPS	17 €
Pollack, homemade fries and tartare sauce	
BEEF TARTARE	19 €
Chopped tartare, homemade fries, chimichurri sauce	
KOP CESAR	18 €
Salad, low cooked poultry, crunchy bread, parmesan & Cesar sauce with anchovy	
AVOCADO TOAST	14 €
Smoked salmon and avocado <i>Poached egg supplement 2€</i>	
TOMATO MOZZARELLA BASIL	12 €
PIZZA 3-cheeses or Margherita	15 €
<i>Pepper, mushrooms and chorizo supplement 2€</i>	

Saving the best for last

STRAWBERRY CHARLOTTE	12 €	VEGAN CHOCOLATE FINGER	12 €
Red berries entremets, strawberry insert and vanilla ganache		Hazelnut biscuit, chocolate vegan cream	
PANACOTTA	9 €	COUPE GOURMANDE	9 €
Red berries coulis		2 ice cream scoops, chantilly cream topped with caramel and hazelnut	
FRUIT SALAD	12 €	ICE CREAM SCOOP	3 €
CRÈME BRÛLÉE		Chocolate, vanilla, pistachio, lemon, raspberry, hazelnut <i>Scoop supplement 2€</i>	

All our prices are in euros. Prices are net, taxes and service included. In case of allergies, please inform the Maître d'hôtel when ordering. Our dishes may contain allergenic products. A detailed list is available at reception. Our meats and fish come from France and the European Union.

