

LA CARTE LOUNGE



ENTREES

FIRST COURSES

VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MARCHÉ SEASONAL VEGETABLES SOUP	15€
FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT DE PRUNEAUX, POILÂNE TOASTÉ DUCK FOIE GRAS, PRUNE CHUTNEY, TOASTED « POILÂNE » BREAD	24€
COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME AIGRELETTE, BLINIS SMOKED SALMON, BLINIS* AND THICK CREAM WITH LEMON FLAVOURED	27€

GRANDES SALADES

MAIN SALADS

CAESAR : CŒUR DE ROMAINE, POITRINE DE POULET RÔTIE, SAUCE CAESAR CAESAR SALAD: ROASTED CHICKEN BREAST, CAESAR SAUCE	27€
JEUNES POUSSÉS : MESCLUN NIÇOIS, PARMESAN, BALSAMIC BLANC YOUNG LEAVES SALAD, PARMESAN CHEESE SHAVING, WHITE BALSAMIC	15€
RIVIERA : COMME UNE NIÇOISE, LÉGUMES CROQUANTS, VENTRÊCHE DE THON À L'HUILE, TAPENADE RIVIERA: AS A NIÇOISE SALAD, CRUNCHY VEGETABLES, FRESH TUNA, TAPENADE	28€
GROSSES CREVETTES : CŒUR DE ROMAINE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, SAUCE COCKTAIL KING PRAWNS: ROMAINE LETTUCE, AVOCADO, GRAPEFRUIT AND COCKTAIL SAUCE	30€

LES CLUBS

CLUB SANDWICHES

CLUB VOLAILLE : BACON, MESCLUN & POMMES ALLUMETTES CHICKEN CLUB SANDWICH: BACON, MESCLUN SALAD MIX & FRENCH FRIES	21€
CLUB SAUMON FUMÉ : MESCLUN & POMMES ALLUMETTES SMOKED SALMON CLUB SANDWICH: MESCLUN SALAD MIX & FRENCH FRIES	24€

NOUS DISPOSONS À LA DEMANDE UN TABLEAU DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS CHAQUE PLAT
UPON REQUEST, WE HAVE A BOARD WITH ALL ALLERGEN PRODUCTS IN EACH DISH

NOS VIANDES SONT TOUTES ISSUES DE L'UE

ALL OUR MEATS COME FROM EU

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

NET PRICES – SERVICE INCLUDED

PÂTES & RIZ

PASTAS & RICES

PENNE OU LINGUINE : NAPOLITAINE OU BEURRE PENNE OR LINGUINE: NEAPOLITAN OR BUTTER	22€
PENNE OU LINGUINE : BOLOGNAISE PENNE OR LINGUINE: BOLOGNESE	23€
RISOTTO PARMESAN & JUS DE RÔTI RISOTTO PARMESAN CHEESE & COOKING JUICE	26€
RISOTTO TOMATES, OLIVES & PARMESAN TOMATO RISOTTO, OLIVES & PARMESAN CHEESE	26€

PLATS

MAIN DISHES

CHEESEBURGER, BACON, POMMES ALLUMETTES, MESCLUN NIÇOIS CHEESEBURGER, MESCLUN SALAD MIX, FRENCH FRIES	28€
POITRINE DE POULET : RÔTIE, HARICOTS VERTS AU BEURRE DE PERSIL, JUS CORSÉ CHICKEN BREAST: ROASTED, GREEN BEANS, GRAVY	27€
FILET DE BŒUF : SOUBISE ET OIGNONS CARAMÉLISÉS, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON BEEF FILET: SOUBISE SAUCE & CAMELISED ONIONS, HOMEMADE MASHED POTATOES	37€
FILET DE BAR : CUIT SUR PEAU, RIZ BASMATI, JUS DE RÔTI SEABASS FILET: BASMATI RICE, COOKING JUICE	31€
SAUMON : CONFIT, WOK DE SOJA, COURGETTE, FENOUIL CROQUANT, GINGEMBRE SALMON: SOY BEAN WOK, ZUCCHINI, CRUNCHY FENNEL, GINGER	30€

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR MARIE QUATREHOMME (EN 2 PORTIONS) SELECTION OF MATURED CHEESES FROM MARIE QUATREHOMME (2 PORTIONS) (COMTÉ, PAVÉ DE BETZ, REBLOCHON, CAMEMBERT)	8€
DISPONIBLE EN 3 PORTIONS (3 PORTIONS)	12€
DISPONIBLE EN 4 PORTIONS (4 PORTIONS)	16€

LA SÉLECTION DE GOURMANDISES HUGO & VICTOR SELECTION OF SWEET DELICACIES	14€
---	-----

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND COFFEE OR TEA GOURMAND	15€
---	-----