

MENU ROOM-SERVICE

(de 12H00 à 22h00 / from 12.00pm to 10.00pm)

ENTRÉES

USUZUKURI DE SAUMON 24 €

SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSE LABEL ROUGE, SAUCE PONZU, SUPRÊMES
D'ORANGES, RADIS ROUGE | *SCOTTISH RED LABEL SALMON SASHIMI, PONZU SAUCE,
ORANGE SEGMENTS, RED RADISH*

L'ANTIPASTO ITALIANO 25 €

PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P, BURRATA DE ANDRIA I.G.P. (REGION DES POUILLES),
PESTO D'ÉPINARD, NOISETTE DU PIEDMONT | *PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P,
BURRATA MOZZERELLA DE ANDRIA, SPINACH PESTO, PIEDMONT HAZELNUTS*

NOTRE MINISTRONE 20 €

SOUPE DE LEGUMES EPAISSE, PARMIGGIANO REGGIANO 24 MOIS | *CHUNKY
MINISTRONE SOUP, PARMESAN REGGIANO 24 MONTHS*



PLATS

PARMANTIER DE CANARD | DUCK SHEPHERDS PIE 35 €

ACCOMPAGNÉ DE SALADE DE CHOU ROUGE | *RED CABBAGE SALAD*

ALASKA BLACK COD CUIT À BASSE TEMPERATURE | ALASKA BLACK COD SLOW COOKED 40 €

DASHI BEURRE BLANC, BABY LEGUMES, MARMELADE DE CEDRAT | *DASHI BUTTER
SAUCE, BABY VEGETABLES, CEDRAT MARMELADE*

LASAGNE AU RAGOÛT NAPOLITAIN | LASAGNA 34 €

RAGOÛT DE TRAVERS ET POITRINE DE PORC DUROC, ACCOMPAGNÉ DE SALADE DE
SAISON | *RAGU OF RIBS AND BELLY PORK, SEASONAL SALAD*

DESSERTS

CREME BRÛLÉE AU MATCHA, COMPOTÉE DE MYRTILLES 12 €

MATCHA CREME BRULEE, *BLUEBERRY COMPOTE*

BABA AU LIMONCELLO 15 €

CREME FOUETTÉE AUX AGRUMES, FRUITS ROUGES | *Limoncello sponge, citrus
whipped, red fruits*

POUR LES ENFANTS / FOR THE CHILDREN

ENTRÉES

SALADE CAPRESE :		13 €
TRANCHES DE TOMATES ET MOZZARELLA MOZZARELLA AND TOMATO SALAD		
BATONNETS DE POISSON 		16 €
SAUCE MAYONAISE FISH FINGERS, MAYONAISE		

PLATS

BLANC DE POULET RÔTI 		20 €
ROAST BREAST OF CHICKEN		
PÂTES SAUCE TOMATE 		12 €
PASTA WITH FRESH TOMATO SAUCE		
NUGGETS de poulet 8 PIÈCES 		17 €
CHICKEN NUGGETS 8 UNITS		
STEAK HACHÉ 		22 €
HAMBURGER STEAK		

GARNITURES

PÂTES AU BEURRE |
PASTA WITH BUTTER

FRITES |
FRENCH FRIES

POTATOES AU FOUR | JACKET POTATOE



Végétarien | Vegetarian

Provenance : Porc Duroc – Espagne, | Pork Duroc – Spain / Black cod – Alaska | Black Cod – Spain / Canard – France | Duck – France / Saumon – Ecosse | salmon – Scotland / Poulet - France | Chicken – France / Boeuf - France | Beef – France
Our suppliers work with governing bodies such as Friends of The Sea, MSC & ASC, COLTO and ISSF to help improve polices as well as follow them.