

# Le menu du Chef - 35€ -

*Semaine du 05 Octobre au 11 octobre*

## ENTRÉE

CRÈME DE MAÏS CONDIMENTÉE AU CHORIZO  
CORN CREAM WITH CHORIZO

*ou*

NOTRE SALADE SIGNATURE « POP ART » À LA FIGUE  
légumes croquants et noisette    
OUR SIGNATURE "POP ART" SALAD WITH FIG, CRUNCHY VEGETABLES AND HAZELNUT

*Ou*

BURRATA,  
légumes confits et pesto  
BURRATA CHEESE WITH CONFIT VEGETABLES AND PESTO

## + PLAT

FILET DE VOLAILLE RÔTI   
cromesquis de risotto et champignons à la bordelaise  
ROASTED POULTRY FILET, RISOTTO « CROMESQUIS » AND BORDELAISE STYLE MUSHROOMS

*ou*

RISOTTO DE COQUILLETES   
artichauts et olive Kalamata  
MACARONI PASTA COOKED AS A RISOTTO WITH ARTICHOKE AND KALAMATA OLIVES

*Ou*

TRANCHE DE GIGOT, LÉGUMES D'UN COUSCOUS  
semoule végétale   
CONFIT LAMB WITH COUSCOUS STYLE VEGETABLES

## + DESSERT

CAFÉ POUR LES GOURMANDS  
GOURMET COFFEE

*ou*

VOYAGE EN INDE  
mélange d'épices Chai, Miel de Bruyère et sésame  
TRIP TO INDIA: CHAI SPICES, BRUYERE HONEY AND SESAME

*ou*

CHEESE CAKE AU CITRON VERT  
LIME CHEESE CAKE



# Morning

LE PETIT-DÉJEUNER EST SERVI DE 6H30 A 10H00  
DU LUNDI AU VENDREDI  
ET JUSQU'À 11H00 LE SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS  
FÉRIÉS

## Nos menus Breakfast Menus

### PETIT-DÉJEUNER AFFAIRES

Boissons chaudes, jus de fruits,  
corbeille de pains et viennoiseries

HOT BEVERAGES, FRUIT JUICE,  
SELECTION OF BREAD AND VIENNOISERIES

- 18 -

### PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Boissons chaudes, jus de fruits, buffet,  
« Big Bun Egg », œufs minute, crêpes et pancakes

HOT BEVERAGES, FRUIT JUICE,  
BUFFET & "BIG BUN EGG", COOKED EGGS, CRÊPES AND PANCAKES

- 26 -

Selon votre profil, suivez les pastilles sur le buffet...

### SPORTIF

JUS DE FRUITS OU SALADE DE FRUITS  
FRESH FRUITS JUICE OR FRUITS SALAD

MUESLI AU LAIT DE SOJA AGREMENTÉ DE FRUITS  
SECS FRUITS À COQUES ET ÉPICES

MUESLI WITH SOY MILK, DRY FRUITS, NUTS AND SPICES

FROMAGE BLANC AU MIEL  
COTTAGE CHEESE WITH HONEY

### WELLNESS

CRUNCHY AUX FRUITS ROUGES  
RED BERRIES CRUNCHY

FRUITS FRAIS  
FRESH FRUITS

INFUSION D'HERBES FRAICHES  
FRESH HERBAL TEA

### GOURMAND

TOUT LE BUFFET!  
ALL THE BUFFET!

## À la commande To order

NOS « **BIG BUN EGG** » BÉNÉDICTE AU CHOIX :  
OUR SIGNATURE « **BIG BUN EGGS** » BÉNÉDICTE, CHOICE OF :

- 12 -

~ MOLITOR ~  
Pain brioché, œufs pochés,  
jambon de Paris,  
sauce hollandaise, bacon grillé  
BRIOCHE BREAD, POACHED EGGS,  
PARIS HAM, BACON, HOLLANDAISE  
SAUCE

~ ÉCOSSAIS ~  
Pain brioché, œufs pochés,  
saumon fumé, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, SMOKED SALMON,  
HOLLANDAISE SAUCE

~ VÉGÉTARIEN ~  
Pain brioché, œufs pochés,  
champignons, tomates,  
courgettes, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, MUSHROOMS, TOMATOES,  
ZUCCHINIS, HOLLANDAISE  
SAUCE

## Œufs minute Cooked eggs

ŒUFS AU PLAT  
FRIED EGGS

- 12 -

ŒUFS À LA COQUE  
SOFT BOILED EGGS

- 12 -

ŒUFS POCHÉS  
POACHED EGGS

- 12 -

OMELETTE  
OMELETTE

- 12 -

ŒUFS BROUILLÉS  
servis sur le buffet  
SCRAMBLED EGGS SERVED ON BUFFET

- 12 -

## Crêpes & Pancakes minute

CHOCOLAT, MIEL, Caramel, SIROP D'ÉRABLE OU SIMPLEMENT NATURE - 9 -  
OUR HOMEMADE CRÊPES AND PANCAKES :  
CHOCOLATE, HONEY, CARAMEL, MAPLE SYRUP OR PLAIN

## Les Jus de fruits frais Fresh fruit juices

ORANGE, POMME, PAMPLEMOUSSE, CITON - 9 -  
ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT, LEMON

## Les Boissons chaudes Hot beverages

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ - 5.50 -  
COFFEE, DECAFFEINATED

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME - 9 -  
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE

THÉS - 8 -  
TEAS  
Blanc parfumé passion de fleurs / White tea  
Vert Yunnan / Yunnan green tea  
Noir Ceylan O.P. / Ceylan O.P. black tea  
Noir fumé Lapsang Souchong / Lapsang Souchong smoked black tea  
Noir breakfast / English breakfast tea  
Noir Darjeeling / Darjeeling tea  
Noir parfumé Earl Grey Yin Zhen / Earl Grey Yin Zhen tea



INFUSIONS - 8 -  
HERBAL TEAS  
Camomille / Chamomile  
Tilleul / Lime blossom  
Verveine / Verbena

# Eat


PAR JEAN-BAPTISTE DUTAC ET SA BRIGADE

BY JEAN-BAPTISTE DUTAC AND HIS BRIGADE


## Pour commencer To start

NOTRE SALADE SIGNATURE « POP ART » À LA PÊCHE  
légumes croquants et noisette    
OUR SIGNATURE "POP ART" SALAD WITH PEACH, CRUNCHY VEGETABLES AND HAZELNUT  
- 13 -

TARTARE DE SAUMON  
vinaigre de sésame et wasabi, pickles de radis  
SALMON TARTAR WITH WASABI AND SESAME OIL, PICKLED RADICCHIO  
- 16 -

GASPACHO ANDALOU   
salade d'avocats et tomates  
ANDALOU GAZPACHO AND AN AVOCADO AND TOMATO SALAD  
- 9 -

TOMATES ANCIENNES   
chair de tourteau condimentée au citron vert  
ANCIENT VARIETY TOMATOES AND A LIME FLAVORED CRAB MEAT  
- 19 -

TATAKI DE BŒUF CONDIMENTÉ  
salade de choux croquants   
BEEF TATAKI AND A CRUNCHY CABBAGE SALAD  
- 17 -

FILET DE ROUGET EN BOUILLABASSE RAFRAÎCHIE  
RED MULLET FILLET COOKED AS A COLD BOUILLABASSE  
- 16 -

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ OU AU POULET  
chips de parmesan, anchois et tomates  
CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON OR CHICKEN BREAST, TOMATOES, ANCHOVY AND PARMESAN CHIPS  
- 21 -

## Pour la douceur Sweetness

CAFÉ POUR LES GOURMANDS  
GOURMET COFFEE  
- 12 -

VOYAGE EN INDE  
mélange d'épices chaï, miel de bruyère et sésame  
TRIP TO INDIA: CHAI SPICES, BRUYERE HONEY AND SESAME  
- 12 -

TIRAMISU AU BAYLEY'S  
croustillant spéculoos  
BAYLEY'S TIRAMISU WITH A CRUNCHY SPECULOOS BISCUIT  
- 12 -

BARRE GOURMANDE PISTACHE-FRAMBOISE  
PISTACHIO - RASPBERRY GOURMET BAR  
- 12 -

NOTRE FÔRET NOIRE  
OUR BLACK FOREST  
- 12 -

CHEESE CAKE AU CITRON VERT  
LIME CHEESE CAKE  
- 12 -

ÉCLAIR AU CHOCOLAT PUR PÉROU  
chantilly au chocolat lacté  
PURE CHOCOLATE PERU ÉCLAIR STUFFED WITH CHOCOLATE WHIPPED CREAM  
- 12 -

FROMAGE I. G. P. ST-MARCELIN  
et son petit pot de miel  
ST-MARCELIN CHEESE PLATE WITH HONEY  
- 12 -

## Les plats Main Dishes

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI   
falafels et purée d'aubergines au sésame  
ROASTED CODFISH, FALAFEL AND EGGPLANT PUREE WITH SESAME - 23 -

MAIGRE RÔTI   
chapelure de jambon Serrano et fricassée de coco Paimpol  
SERRANO HAM CRUSTED MEAGRE FISH WITH PAIMPOL BEANS - 28 -

ONGLET DE BŒUF BLACK ANGUS   
mousseline de pommes de terre et sauce chimichurri  
BLACK ANGUS BEEF PRIME CUT WITH POTATOES MOUSSELINE AND CHIMICHURRI SAUCE - 29 -

RISOTTO DE COQUILLETES AUX ARTICHAUTS  
olive Kalamata   
MACARONI PASTA COOKED AS A RISOTTO WITH ARTICHOKES, AND KALAMATA OLIVES - 18 -

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE  
courgettes de couleur condimentées aux amandes et abricots  
CONFIT LAMB SHOULDER, ZUCCHINIS WITH AN APRICOT AND ALMOND SAUCE - 26 -

FREGOLA DI SARDA AU PISTOU DE PISTACHE   
mozzarella et roquette  
FREGOLA DI SARDA PASTA WITH PISTACHIO PESTO, MOZZARELLA CHEESE AND ARUGULA - 16 -

FILET DE VOLAILLE RÔTI  
cromesquis de risotto et champignons à la bordelaise  
ROASTED POULTRY FILET, RISOTTO "CROMESQUIS" AND BORDELAISE STYLE MUSHROOMS - 23 -

NOTRE BURGER DE BŒUF AU CHOIX :  
accompagné de pommes frites et salade  
OUR BEEF BURGER COMES WITH FRENCH FRIES AND SALAD, MAKE YOUR CHOICE: - 23 -

~ TRUFFLE ~  
Burger chic et gourmand nappé de sa sauce à la truffe et parmesan.  
CHIC BURGER TOPPED WITH TRUFFLE AND PARMESAN SAUCE

~ FLAME GRILLED ~  
Le goût grillé, digne des grillades, accompagné de bacon grillé et cheddar fondu.  
THE GRILLED TASTE WITH BACON AND MELTED CHEDDAR

~ PARADISE PEPPER ~  
Le burger délicatement relevé par une sauce au poivre.  
BURGER GENTLY SPICED WITH A PEPPER SAUCE

## Envie de légumes Side dishes

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE   
POTATOES MOUSSELINE - 6 -

MESCLUN   
MIXED SALADS - 6 -

FRICASSÉE DE COCO PAIMPOL   
PAIMPOL BEANS - 6 -

CROMESQUIS DE RISOTTO ET CHAMPIGNONS À LA BORDELAISE  
RISOTTO "CROMESQUIS" AND BORDELAISE STYLE MUSHROOMS - 6 -


FREGOLA DI SARDA AU PISTOU DE PISTACHE   
mozzarella et roquette  
FREGOLA DI SARDA PASTA WITH PISTACHIO PESTO, MOZZARELLA CHEESE AND ARUGULA - 6 -

## Le menu du Chef

### ENTRÉE

GASPACHO ANDALOU  
salade d'avocats et tomates   
ANDALOU GAZPACHO AND AN AVOCADO AND TOMATO SALAD


ou

NOTRE SALADE SIGNATURE « POP ART » À LA PÊCHE  
légumes croquants et noisette   
OUR SIGNATURE "POP ART" SALAD WITH PEACH, CRUNCHY VEGETABLES AND HAZELNUT

ou

TERRINE DE CHAMPIGNONS  
salade aux herbes  
MUSHROOM TERRINE WITH GREEN HERB SALAD

### + PLAT

FILET DE VOLAILLE RÔTI   
cromesquis de risotto et champignons à la bordelaise  
ROASTED POULTRY FILET, RISOTTO « CROMESQUIS » AND BORDELAISE STYLE MUSHROOMS

ou

RISOTTO DECOQUILLETES  
artichauts et Olive Kalamata  
MACARONI PASTA COOKED AS A RISOTTO WITH ARTICHOKES AND KALAMATA OLIVES

ou

FILET DE MERLAN  
blé d'Inde condimenté au tandoori  
WHITING FILLET AND TANDOORI CORN

### + DESSERT

CAFÉ POUR LES GOURMANDS  
GOURMET COFFEE

ou

VOYAGE EN INDE  
mélange d'épices Chaï, Miel de Bruyère et sésame  
TRIP TO INDIA: CHAI SPICES, BRUYERE HONEY AND SESAME

ou

CHEESE CAKE AU CITRON VERT  
LIME CHEESE CAKE

# Brunch

PAR JEAN-BAPTISTE DUTAC ET SA BRIGADE

BY JEAN-BAPTISTE DUTAC AND HIS BRIGADE

## Œufs minute Cooked eggs

75 €/personne

Accompagné d'1 coupe de champagne

## Bar à Smoothies

avec fruits de saison et selon le marché  
SMOOTHIES BAR

## Crêpes & gaufres minute

à la demande  
CREPES AND WAFFLES ON DEMAND

## Coquillages & Crustacés

en fonction du marché  
SHELLFISH & CRUSTACEAN BAR

## Le bar à salades

en fonction du marché  
SALAD BAR

## Sélection de plats chauds

HOT DISHES

## Buffet de desserts

SELECTION OF DESSERTS

NOS « **BIG BUN EGG** » BÉNÉDICTE AU CHOIX :

OUR SIGNATURE « **BIG BUN EGGS** » BÉNÉDICTE, CHOICE OF :

~ MOLITOR ~

Pain brioché, œufs pochés,  
jambon de Paris,  
sauce hollandaise, bacon grillé  
BRIOCHE BREAD, POACHED EGGS,  
PARIS HAM, BACON, HOLLANDAISE

~ ÉCOSSAIS ~

Pain brioché, œufs pochés,  
saumon fumé, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, SMOKED SALMON,  
HOLLANDAISE SAUCE

~ VÉGÉTARIEN ~

Pain brioché, œufs pochés,  
champignons, tomates,  
courgettes, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, MUSHROOMS, TOMATOES,  
ZUCCHINIS, HOLLANDAISE  
SAUCE

## Œufs tradition

TRADITIONAL EGGS

ŒUFS AU PLAT, ŒUFS À LA COQUE, ŒUFS POCHEs, OMELETTE, ŒUFS BROUILLÉS  
FRIED EGGS, SOFT BOILED EGGS, POACHED EGGS, OMELETTE, SCRAMBLED EGGS

## Crêpes & Pancakes minute

CHOCOLAT, MIEL, CAMEL, SIROP D'ÉRABLE OU SIMPLEMENT NATURE

OUR HOMEMADE CREPES AND PANCAKES : CHOCOLATE, HONEY, CAMEL, MAPLE SYRUP OR PLAIN

## Les Jus de fruits frais Fresh fruit juices

ORANGE, POMME, PAMPLEMOUSSE, CAROTTE, CITRON  
ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT, CAROT, LEMON

## Les Boissons chaudes Hot beverages

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ  
COFFEE, DECAFFEINATED

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME  
CAPPUCCINO, CAFE LATTE

THÉS

TEAS

Blanc parfumé passion de fleurs / White tea

Vert Yunnan / Yunnan green tea

Noir Ceylan O.P. / Ceylan O.P. black tea

Noir fumé Lapsang Souchong / Lapsang Souchong smoked black tea

Noir breakfast / English breakfast tea

Noir Darjeeling / Darjeeling tea

Noir parfumé Earl Grey Yin Zhen / Earl Grey Yin Zhen tea

INFUSIONS

HERBAL TEAS

Camomille / Chamomile

Tilleul / Lime blossom

Verveine / Verbena