

# Le menu du Chef - 35€ -

*Semaine du 11 Janvier au 17 Janvier*




## ENTRÉE

VELOUTÉ DE PANAIS CONDIMENTÉ À LA NOISSETTE 

PARSNIP VELOUTÉ & HAZELNUT

*ou*

LE CHÈVRE FRAIS « POP ART »

betterave Chioggia et salade de quinoa au miel   

OUR SIGNATURE DISH: FRESH GOAT CHEESE, CHIOGGIA BEETROOT AND HONEY QUINOA SALAD

*ou*

OEUF PARFAIT

Haricot coco et jambon Serrano

PERFECT EGG, COCO BEANS AND SERRANO HAM

## + PLAT

FILET DE VOLAILLE RÔTI

nouilles thaï comme un chou farci, sauce saté

ROASTED POULTRY FILET, THAI NOODLES AND SATÉ SAUCE

*ou*

COQUILLETES TRUFÉES, ŒUF PARFAIT ET JAMBON BLANC

TRUFLED MACARONI PASTA, PERFECT EGG AND HAM

*ou*

DORADE ROYALE RÔTIE

Étuvé de cèleri au lait de coco et curry, pomme Granny smith

ROASTED ROYAL SEABREAM, STEAMED CELERIAC WITH COCONUTMILK AND CURRY, GRANNY SMTH APPLE

## + DESSERT

VOYAGE EN INDE

mélange d'épices Chaï, Miel de Bruyère et sésame

TRIP TO INDIA: CHAI SPICES, BRUYERE HONEY AND SESAME

*ou*

CAFÉ POUR LES GOURMANDS

GOURMET COFFEE

*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

## Pour commencer To start

NOTRE SALADE SIGNATURE « POP ART »  
aux légumes croquants     
OUR SIGNATURE "POP ART" SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES  
- 13 -

CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES ET COMBAWA     
SEA BREAM CARPACCIO WITH CITRUS AND COMBAWA  
- 17 -

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT  
tatin de poires caramélisées et gingembre  
DUCK FOIE GRAS TERRINE WITH AN UPSIDE DOWN PEAR TARTELETTE  
AND GINGER  
- 18 -

RAVIOLE DE BOUDIN BLANC TRUFFÉ  
consommé et champignon de Paris  
TRUFLED WHITE SAUSAGE RAVIOLE WITH A BOUILLON AND  
MUSHROOMS  
- 14 -

GAMBAS SERVIS EN KADAÏF ET EN BOUILLON  
mayonnaise et curcuma  
ANGEL HAIR CRUSTED PRAWNS WITH A BOUILLON, TURMERIC  
MAYONNAISE  
- 19 -

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 -

VELOUTÉ DE PANAIS CONDIMENTÉ À LA NOISETTE   
PARSNIP VELOUTÉ & HAZELNUT  
- 9 -

## Pour la douceur Sweetness

CAFÉ ou THÉ POUR LES GOURMANDS  
GOURMET COFFEE OR TEA  
- 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 BAILEYS  
croustillant spéculoos  
BAYLEY'S TIRAMISU WITH A CRUNCHY SPECULOOS BISCUIT  
- 12 -

TARTE TATIN CONTEMPORAINE  
noisettes et calvados  
CONTEMPORARY APPLE TART, HAZELNUT AND CALVADOS  
- 12 -

FRÂICHEUR DE PAMPLEMOUSSE  
noix de macadamia et pignon de pin  
GRAPEFRUIT CAKE WITH PINE & MACADAMIA NUT  
- 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  - 25 -  
tagliatelles de châtaigne et courge butternut  
ROASTED CODFISH, CHESTNUT TAGLIATELLE PASTA AND BUTTERNUT SQUASH

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIÉES  - 39 -  
étuvé de cèleri au lait de coco et curry, pomme Granny Smith  
ROASTED SEA SCALLOPS, CELERIAC WITH COCONUT MILK & CURRY, GRANNY SITH APPLE

FAUX FILET DE BŒUF HOLSTEIN JUSTE GRILLÉ  - 29 -  
salsifis braisés  
GRILLED HOLSTEIN SIRLOIN STEAK WITH BRAISED SALSIFYS

COQUILLETES TRUFFÉES, ŒUF PARFAIT ET JAMBON BLANC - 17 -  
TRUFLED MACARONI PASTA, PERFECT EGG AND HAM

CÔTE DE VEAU DE LAIT FAÇON ORLOFF  - 28 -  
écrasé de pommes de terre et persil  
ORLOFF STYLE MILK-FED VEAL T-BONE WITH MASHED POTATOES AND PARSLEY

NOS LÉGUMES D'HIVER    - 14 -  
VEGETARIAN PLATE WITH SEASONAL VEGETABLES

FILET DE VOLAILLE RÔTI - 23 -  
nouilles thaï comme un chou farci, sauce saté  
ROASTED POULTRY FILET, THAI NOODLES IN CABBAGE LEAF WITH SATÉ SAUCE

BURGER « FLAME GRILLED » ACCOMPAGNÉ DE BACON GRILLÉ ET CHEDDAR FONDU - 23 -  
pommes frites et salade  
BEEF BURGER « FLAME GRILLED », BACON AND MELTED CHEDDAR, FRENCH FRIES AND SALAD



## Envie de légumes Side dishes

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE   - 6 -  
POTATOES PURÉE

MESCLUN   - 6 -  
MIXED SALADS

ÉTUVÉ DE CELERI AU LAIT DE COCO ET CURRY, POMME GRANNY SMITH  - 6 -  
CELERIAC WITH COCONUT MILK & CURRY, GRANNY SITH APPLE

NOUILLES THAÏ COMME UN CHOU FARCI  - 6 -  
THAI NOODLES

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT    - 6 -  
SEASONAL VEGETABLES DISH

## Le menu du Chef

### ENTRÉE

VELOUTÉ DE PANAIS   
CONDIMENTÉ À LA NOISETTE  
PARSNIP VELOUTÉ & HAZELNUT

ou

NOTRE SALADE SIGNATURE  
« POP ART »     
aux légumes croquants  
OUR SIGNATURE "POP ART"  
SALAD WITH CRUNCHY  
VEGETABLES

Ou

CHÈVRE FRAIS  
betterave Chioggia et salade de  
quinoa au miel  
FRESH GOAT CHEESE, BEETROOT  
AND HONEY QUINOA SALAD

### + PLAT

FILET DE VOLAILLE RÔTI  
nouilles thaï comme un chou farci  
sauce saté  
ROASTED POULTRY FILET, THAI NOODLES  
AND SATÉ SAUCE

ou

COQUILLETES TRUFFÉES, ŒUF  
PARFAIT ET JAMBON BLANC  
TRUFLED MACARONI PASTA, PERFECT  
EGG AND HAM

ou

DOS DE LIEU RÔTI  
oignon confit et persil racine, écume au  
noilly pratt  
ROASTED POLLOCK, CONFIT OIGNON AND  
NOILLY PRATT FOAM

### + DESSERT

CAFÉ ou THÉ POUR LES  
GOURMANDS  
GOURMET COFFEE OR TEA

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

## 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 Pochés, OMELETTE, ŒUFS BROUILLÉS  
FRIED EGGS, SOFT BOILED EGGS, POACHED EGGS, OMELETTE, SCRAMBLED EGGS

## Crêpes & Pancakes minute

CHOCOLAT, MIEL, CARAMEL, SIROP D'ÉRABLE OU SIMPLEMENT NATURE  
OUR HOMEMADE CREPES AND PANCAKES : CHOCOLATE, HONEY, CARAMEL, 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