

Le menu du Chef - 35€ -

Semaine du 17 Janvier au 23 Janvier




ENTRÉE

VELOUTÉ DE PANAIS CONDIMENTÉ À LA NOISETTE 

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

SAUMON GRAVELAX ET BLINIS

parfait au mascarpone rafraîchi au citron

SALMON GRAVELAX WITH BLINIS TOAST, MASCARPONE CREAM WITH LEMON

+ PLAT

FILET DE CANETTE À LA PLANCHA 

chou pointu condimenté au citron confit et pruneau

SEARED DUCKLING WITH CABBAGE AND CONFIT LEMON, PRUNE

ou

COQUILLETES TRUFÉES, ŒUF PARFAIT ET JAMBON BLANC

TRUFLED MACARONI PASTA, PERFECT EGG AND HAM

Ou

CABILAUD RÔTI

endives braisées et beurre d'agrumes

ROASTED CODFISH, BRAISED BELGIUM ENDIVE WITH CITRUS BUTTER

+ DESSERT

VOYAGE EN INDE

mélange d'épices Chai, 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
MÛESLI 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 : - 12 -
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
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 - 12 -
FRIED EGGS

ŒUFS À LA COQUE - 12 -
SOFT BOILED EGGS

ŒUFS POCHÉS - 12 -
POACHED EGGS

OMELETTE - 12 -
OMELETTE

ŒUFS BROUILLÉS - 12 -
servis sur le buffet
SCRAMBLED EGGS SERVED ON BUFFET

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 -

FRAÎCHEUR 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 céleri 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