

Menu



**Pour vous
faire plaisir**

Menu



**Pour vous
faire plaisir**

Entrées

Commencez par une assiette savoureuse ou des amuse-bouches à partager.

BURRATA, CONDIMENT FRAISE, POMME GRANNY  **8.00**
80 pts

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS **8.50**
850 pts
Parmesan et pamplemousse brûlée

PATACONES de banane Plantin  **7.00**
70 pts

Coleslaw de fenouil, pico de gallo, avocats grillés

Pizza BY 

Pizzas artisanales cuites sur place en 2 minutes.

SERVIS UNIQUEMENT EN DEHORS DES HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT

MARGHERITA **13.00**
130 pts
SAUCE TOMATE A L'ORIGAN, MOZZARELLA & BASILIC

3 FROMAGES **15.00**
150 pts
SAUCE TOMATE A L'ORIGAN, EMMENTAL, CHEVRE, MOZZARELLA & BASILIC

MONTAGNARDE **17.00**
170 pts
CREME FRAICHE, MOZZARELLA, JAMBON CRU, FROMAGE RACLETTE, CHAMPIGNONS & BASILIC.

VEGETARIENNE  **16.00**
160 pts
SAUCE TOMATE A L'ORIGAN, COURGETTE, POIVRONS, TOMATES CERISES, MOZZARELLA & BASILIC

ALL POLLO **16.00**
160 pts
SAUCE TOMATE A L'ORIGAN, POULET ROTIS, OIGNONS ROUGE, SAUCE BBQ, MOZZARELLA & BASILIC

CAMPIONE **17.00**
170 pts
SAUCE TOMATE A L'ORIGAN, VIANDE DE BŒUF HACHE, CHEDDAR, SAUCE BURGER, MOZZARELLA & BASILIC

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES **15.00**
150 pts

Assortiment de fromages et charcuteries Régionale

BOX APERO **11.00**
110 pts

Assortiment de tapas maison

Les cuisinés

Une sélection de plats favoris de chez nous et d'ailleurs.

ARAIGNEE DE PORC à la plancha **20.00**
200 pts
Tartare de pomme de terre & câpres, crumble de pancetta & condiment moutarde violette

ESCALOPPE DE VEAU PAILLARDE  **21.00**
200 pts
Olives Kalamata, labneh, salade d'aubergines

BROCOLINIS, sauce tahini  **17.00**
170 pts
Riz vénéré, piment d'Espelette

MEZZE RIGATE Garofallo IGP **19.00**
190 pts
Gambas, pesto rouge et tomates séchées

Burgers & Sandwich's

Burgers fraîchement préparés, servis dans un pain brioché, avec frites fraîches, mayo maison et salade. **Pour les gourmands, ajoutez un steak supplémentaire pour 3 €**

Le Kefta **17.00**
170 pts
Steak d'agneau, sauce yogurt menthe citron, Osso Iraty, tomates, concombre.

Le Veggie  **17.00**
170 pts
Aubergines grillées, cheddar, compotés d'oignons, tomates séchées, halloumi rôtis.

Club poulet de la coll'inn **19.00**
190 pts
Poulet, bacon, tomate, œufs au plat. Servis frites maison & salade

Grillades

Pour connaître l'origine de nos viandes, renseignez-vous auprès de notre équipe de salle.

BROCHETTE DE VOLAILLE **17.00**
170 pts
Marinée thym citron, sauce Béarnaise maison, Frites maison et salade

NOIX D'ENTRECOTE ORIGINE ARGENTINE **25.00**
250 pts
Sauce Béarnaise, frites maison et salade

Salades de saison

Nos salades extra-fraîches sont le choix idéal pour un repas plus léger et plus sain.

SANTORINI  Roquette, légumes grillés, feta, tomate cerise. Vinaigrette à la grenade

ENTREE : 7.50
PLAT : 15.00

Salade Caesar au poulet

Mélange de salade, sauce Caesar, poulet croustillant, croustons, parmesan, ciboulette

ENTREE : 8.00
PLAT : 16.50

Menus & Formules

PLAT DU JOUR **15.00**
SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI **150 pts**

PLAT + DESSERT DU JOUR **18.00**
SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI **180 pts**

MENU DU CHEF

Entrée + plat + dessert **28.00**

Entrée + plat ou plat+ dessert **23.00**

SUGESTIONS DE L'ARDOISE, SERVIS UNIQUEMENT LES SOIRS.

Finissez avec une gourmandise

Gardez de la place ! Nous avons quelques délicieux desserts, dont chaque bouchée est un moment de joie.

Tartelette rhubarbe **7.50**
80 pts
Tuiles au miel et sorbet fraise artisanal

Finger Banana Split **7.00**
70 pts
Entremet banane mascarpone, biscuit Croustillant, nappage chocolat

Fraisier **7.50**
75 pts
Biscuit breton, blanc mangé vanille, cœur fraises basilic

Le café vraiment gourmand **8.00**
80 pts
Assortiment de pâtisseries maison

Coupe de glaces & sorbets artisanaux **7.00**
70 pts
3 parfums au choix, servis avec chantilly et gourmandise maison

Nos parfums de glaces :
Vanille, chocolat, pistache, rhum raisin, noix de coco, caramel au beurre salé.

Nos parfums de sorbets :
Fraises, citron, mangue,



Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre du personnel avant le repas. Tous les aliments sont préparés dans un endroit où des allergènes sont présents. Pour toutes commandes en room service, des frais de service discrétionnaires de 5.00 € seront ajoutés à votre facture. Nos prix sont en Euros et s'entendent TTC service compris.

Les séjours et repas gratuits pour les enfants signifient que les enfants de moins de 13 ans peuvent prendre le petit-déjeuner gratuitement. Le déjeuner et le dîner sont également offerts lorsque qu'ils sont choisis dans le menu des enfants et que l'enfant est accompagné d'au moins un adulte qui mange au moins un plat principal. Cette offre s'applique à l'hôtel où séjourne la famille de l'enfant.