



FINGER FOOD





ASIAN FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

NEMS AUX LÉGUMES

SERVIS AVEC SAUCE SWEET AND SOUR AUX CACAHUÈTES

VEGETABLES NEMS, SERVED WITH SWEET AND SOUR SAUCE AND PEANUTS

5 PIÈCES 12€

NASI GORENG 🍴🍴🍴

RIZ FRIT, CAROTTES, CÉLERI, AIL, PIMENT, OEUF AU PLAT

FRIED RICE, CARROTS, CELERY, GARLIC, CHILLI, FRIED EGG

12€

BÀNH XÉO 🍴

CRÊPE VIETNAMIENNE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET SOJA

BÀNH XÉO, VIETNAMIEN CREPE WITH MUSHROOMS AND SOJA

VÉGÉTARIEN 10€ / POULET (CHICKEN) 12€ / CREVETTES (SHRIMP) 14€

CURRY AUX PATATES DOUCES, CITRONNELLE, LAIT DE COCO

SERVI AVEC BOL DE RIZ THAÏ 🍴🍴

CURRY WITH SWEET POTATO, LEMONGRASS, COCONUT MILK AND THAÏ RICE

VÉGÉTARIEN 12€ / POULET (CHICKEN) 14€ / CREVETTES (SHRIMP) 16€

SIU MAI

RAVIOLI VAPEUR AU PORC ET CHAMPIGNONS «SHITAKE»

SIU MAI, STEAMED RAVIOLI WITH PORK AND «SHITAKE» MUSHROOMS

4 PIÈCES 14€



ASIAN FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

SATAY 🍴

BROCHETTES DE POULET, SERVIES AVEC SAUCE CACAHUÈTE

SATAY CHICKEN SKEWERS WITH PEANUT SAUCE

4 PIÈCES 15€

TÔM CHIÊN COM DEP

CREVETTES PANÉES AU RIZ SOUFLÉ, SAUCE SUCRÉE-SALÉE

TÔM CHIÊN COM DEP

BREADED PRAWNS WITH RICE CRISPIES, SWEET AND SALTY SAUCE

4 PIÈCES 16€

KRA PHAO 🍴

BOEUF SAUTÉ AU BASILIC ET RIZ THAÏ

KRA PHAO, BEEF SAUTEED WITH BASIL, THAÏ RICE

18€

PHÔ

SOUPE DE BOEUF

NOUILLES DE RIZ, FINES TRANCHES DE BOEUF

BEEF PHÔ, BEEF SOUP, RICE NOODLE, FINE SLICES OF BEEF

18€

PAD THAÏ 🍴

NOUILLES DE RIZ, POULET

RICE NOODLES, CHICKEN

18€



FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

MINI CHEESEBURGER MAISON

HOMEMADE MINI CHEESEBURGER

2 PIÈCES 15€

MINI CLUB SANDWICH VOLAILLE FERMIÈRE, BACON FUMÉ

FREE-RANGE POULTRY, SMOKED BACON, MINI CLUB SANDWICH

2 PIÈCES 15€

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE

SELECTION OF CHARCUTERIE

18€

PLANCHETTE DE FROMAGES DE VILLARS

SELECTION OF GOAT'S CHEESES FROM VILLARS

16€

FRITES FRAÎCHES MAISON

FRESH FRENCH FRIES

7€



CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

CAVIAR OSCIETRE PRESTIGE

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 80€
BOÎTE DE 50 GRAMMES | 180€

CAVIAR KRYSTAL

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 90€
BOÎTE DE 50 GRAMMES | 200€
BOÎTE DE 125 GRAMMES | 500€

SERVIS AVEC BLINIS, CRÈME ACIDULÉE ET CONDIMENTS
SERVED WITH BLINIS, SOUR CREAM AND CONDIMENTS



DESSERTS

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

COUPE GLACÉE AU GIANDUJA, BANANE ET ÉCLATS DE CAFÉ

GIANDUJA, BANANA AND COFFEE ICED CREAM CUP

16€

FINANCIER

AU COEUR CHOCOLATÉ SERVIT CHAUD, ÉCUME D'AGRUMES

«FINANCIER» CAKE, MOLTEN CHOCOLATERY HEART, SERVED WARM, CITRUS FOAM

14€

TARTELETTE COMME UNE «POIRE BELLE-HÉLÈNE»

TARTELETTE LIKE A «POIRE BELLE-HÉLÈNE»

14€

BISCUIT COOKIE CHOCOLATÉ, MOUSSE GLACÉE AUX MARRONS

COOKIE WITH CHOCOLATE, CHESNUT ICED MOUSSE

14€

COCKTAIL DESSERT / DESSERT COCKTAILS

28€

SETTLER 1381 (12CL)

(COCKTAIL TARTE AUX POMMES)

CALVADOS «DROUIN XO»

POMMEAU «DROUIN»

JUS DE POMMES «BENNEDETTI»

SIROP DE CARAMEL MAISON

CRÈME POMME, CANNELLE, VANILLE

CHERRY ON TOP (9CL)

(COCKTAIL FÔRET NOIRE)

RON «ZACAPA 23»

LIQUEUR «HEERING»

MOZART DARK CHOCOLATE

MOUSSE AU «KIRSH ETIER»



POUR LES TOUT-PETITS / FOR THE KIDS

PLATS / DISHES

FILET DE POISSON BLANC

WHITE FISH FILET

28€

NUGGETS DE POULET MAISON

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS

28€

SERVIS AVEC FRITES, PÂTES OU LÉGUMES
SERVED WITH FRIES, PASTA OR VEGETABLES

DESSERTS

ESQUIMAU

CARAMEL, OU CHOCOLAT-VANILLE, OU FRAISE

ESQUIMAU

CARAMEL, OR CHOCOLATE AND VANILLA, OR STRAWBERRY

12 €

LES PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE
PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Hennessy


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN


RELAIS &
CHÂTEAUX

PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE

ORIGINES DES VIANDES: FRANCE (PORC, VOLAILLE), ESPAGNE (PORC), UE (BOEUF)

MEAT ORIGINS : FRANCE (PORC, POULTRY), SPAIN (PORK), EU (BEEF)