



METS
-
FOOD





CUISINE ASIATIQUE / 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€

CARI AUX PATATES DOUCES, CITRONNELLE, LAIT DE COCO
SERVI AVEC BOL DE RIZ THAÏ 🍴

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

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

TÔM CHIÊN COM DEP

CREVETTES PANÉES AU RIZ SOUFFLÉ, SAUCE SUCRÉE-SALÉE

TÔM CHIÊN COM DEP

BREADED PRAWNS WITH RICE CRISPIES, SWEET AND SALTY SAUCE

4 PIÈCES 16€

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

FRITES FRAÎCHES MAISON

FRESH FRENCH FRIES

7€

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 FROMAGES DE VILLARS

SELECTION OF GOAT'S CHEESES FROM VILLARS

16€

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE

SELECTION OF CHARCUTERIE

18€



PLATS / DISHES

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

SPAGHETTI BOLOGNAISE

SPAGHETTI BOLOGNESE

25€

FILET DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉ À LA PLANCHA, LÉGUMES VAPEUR

GRILLED FILET OF MEDITERRANEAN SEA BREAM, STEAMED VEGETABLE

25€

DAUBE DE BOEUF À LA PROVENÇALE JEUNES CAROTTES ET OIGNONS

PROVENÇAL STYLE BEEF STEW, YOUNG CARROTS, ONION

25€

FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA CRÈME, RIZ BASMATI

CREAMY FRICASSEE OF POULTRY, BASMATI RICE

25€



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

ENTREMET «EXTRA-CHOCOLAT NOIR»

«EXTRA-DARK CHOCOLATE» ENTREMET

12€

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉ

LEMON MERINGUE TARTELETTE

12€

ENTREMET «DOUCEUR DE VANILLE»

«SWEETNESS OF VANILLA» ENTREMET

12€

TARTELETTE «FRAISES & NOIX DE COCO»

«STRAWBERRIES & COCONUT» TARTELETTE

12€

ENTREMET «GIANDUJA NOISETTES»

«HAZELNUT GIANDUJA» ENTREMET

12€

COCKTAIL DESSERT / DESSERT COCKTAILS

28€

SETTLER 138I (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 KIRSCH



POUR LES TOUT-PETITS / FOR THE KIDS

PLATS / DISHES

FILET DE POISSON BLANC

WHITE FISH FILET

25€

NUGGETS DE POULET MAISON

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS

25€

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

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)