

29 Juin 2024

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Les Entrées

Les Entrées

6 huîtres No2 de Normandie, vinaigre d'échalotte 6 No2 oysters from Normandy, shallot vinegar											
Assiette de saumon fumé, billes de citron, crème épaisse Smoked salmon platter, lemon pearls and sour cream											
Carpaccio de Boeuf aux pistaches, câpres, parmesan, pesto Beef Carpaccio, capers, parmesan, pesto											
Potage de légumes de saison Seasonal vegetable soup											
Salade de tomates mozzarella et basilic Tomatoes and mozzarella salad with basil											

Les Plats

Les Plats

Filet de dorade, quinoa aux herbes, sauce vin blanc Grilled fillet of sea bream, quinoa with herbs and white wine sauce										
Penne à la bolognaise ou napolitaine Penne pasta bolognese sauce or napolitan sauce										
Salade César au poulet Chicken Caesar salad										
Club Barrière poulet, frites, salade verte Club sandwich with chicken, fries and salad										
Croque-Monsieur, frites, salade Croque-Monsieur sandwich with mustard, french fries and green salad										
Omelette au choix : jambon, fromage, fines herbes Omelet of your choice : ham, cheese, herbs										
Poke bowl au thon mariné, avocat, riz et crudités Tuna fish poke bowl, avocado, rice and raw vegetables										

Les Desserts

Fromages

Assiette de fromages normands, salade verte

Selection of cheeses from Normandy, green salad



Les Desserts

Cocktail Fraisier Liquid dessert

Rhum St James blanc, coulis de fraises, fraises fraîches, liqueur de vanille, lait.



Cocktail Tarte Normande Liquid dessert

Calvados Coquerel VSOP, sirop apple pie, sirop de caramel, crème liquide, jus de pommes, nectar de poire



Finger chocolat noisette

Chocolate and hazelnut delight



Glace ou sorbets 2 parfums au choix :

vanille, chocolat, pistache, citron, fraise, pomme

Ice cream or sorbet, your choice of 2 flavors :

Vanilla, chocolate, pistachio, lemon, strawberry, apple



Pavlova Meringue craquante, fruits rouges et coulis de framboise

Soft fruits Pavlova with raspberry coulis



Tarte tatin aux pommes et glace vanille

Apple tarte tatin, vanilla ice cream



Yaourt nature ou aux fruits

plain or fruit yogurt



Les Vins

Vins Blancs

■ Petit Chablis AOC l'Eglantière, Chardonnay



■ Sancerre AOC Vallée de la Loire

Les Colinnettes, Joseph Mellot, Sauvignon.



■ Sauternes Kressman, Bordeaux Sauvignon et Sémillon, vin liquoreux.



Vins Rosés

■ Minuty "Prestige" Côtes de Provence Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle



Vins Rouges

■ Chinon AOP , Vallée de la Loire

Les Roches cachées, Sauvion, Cabernet franc



■ Saint Estèphe AOC, Bordeaux

Héritage Le Boscq, Merlot et Cabernet Sauvignon



■ Sancerre AOC, Vallée de la Loire

Les colinnettes, Joseph Mellot, Pinot Noir.



Champagnes AOC

■ Moët et Chandon Brut Rosé



■ R de Ruinart Brut



Cocktails

Avec alcool

Pimm's Champagne Pimm's, champagne Fouquet's



Sans alcool

Virgin Colada Jus d'ananas, lait, purée de coco

