

# LA CARTE DU LOUNGE BAR

## Entrées

Velouté de potiron, toast de Comté <i>Pumpkin soup, toasted bread with Comté</i>	9.00 €
Aller-retour de thon, aux lentilles <i>Snaked tuna fish with Lentils</i>	12.00 €
Salade Elise <i>Elise' salad</i>	12.00 €
Risotto, pesto de roquette & jambon de Parme <i>Risotto, rucola pesto &amp; Parma ham</i>	13.00 €
Déclinaison Ibérique <i>Spanish starters</i>	14.00 €
Carpaccio de Saint jacques à l'huile de noix <i>Sea scallop Carpaccio with wall nut oil</i>	15.00 €
Mille feuilles de foie gras au pain d'épices, chutney de bananes <i>Duck foie gras with ginger bread &amp; banana chutney</i>	16.00 €

## Plats

Dos de cabillaud en croûte d'Espelette <i>Pan fried cod with Espelette spice &amp; mashed potatoes</i>	21.00 €
Noix de Saint jacques, fricassée de champignons & purée de panais <i>Pan fried scallops, mushrooms fricassee &amp; mashed parsnip</i>	26.00 €
Turbot poché, jus court aux cèpes & pommes rattes <i>Poached turbot, gravy with cèpes, pan fried potatoes</i>	28.00 €
Coquelet aux fruits secs aux senteurs d'orient <i>Baby chicken stuffed with dried fruits flavoured with oriental' spice</i>	20.00 €
Fricassée d'agneau en massalé, riz aux épices <i>Lamb curry, rice with spices</i>	22.00 €
Veau braisé au pineau d'Alsace, petits légumes glacés à l'ancienne <i>Veal stew with Alsacian pineau, glazed vegetables</i>	23.00 €
Côte de bœuf, mousseline de roquefort en croustillant de pommes de terre <i>Rib of beef, blue cheese and potatoes foam in its crispy nest</i>	28.00 €

Provenance des viandes : Pays-Bas, Allemagne, Belgique, France, Royaume-Uni.  
Origin of meat: Netherlands, Germany, Belgium, France, United Kingdom

## Garnitures en suppléments

Ecrasé de pomme de terre, Pommes frites, Haricots verts, légumes de saison, Salade verte, Fricassée de champignons <i>Mashed potatoes, French fries, Green beans, salad, seasonal vegetables, Mushrooms fricassee</i>	5.00 €
---	--------

## Fromages

Assiette de fromages affinés A.O.C <i>A.O.C. matured cheeses plate</i>	10.00 €
---	---------

## Desserts

Crumble aux fruits d'automne <i>Apple &amp; pear crumble, chestnuts foam</i>	9.00 €
Profiterole <i>Puff pastry with vanilla ice cream &amp; chocolate sauce</i>	9.00 €
Sorbets de saison (faits maison) <i>Seasonal fruits homemade sorbets trilogy</i>	9.00 €
Tatin de fressinettes et noix de pécan (à commander en début de repas) <i>Tatin of fressinettes banana and Pecan nuts (to be ordered at the beginning of the meal)</i>	9.00 €
Craquant de chocolat noir au caramel de beurre salé <i>Chocolate dessert with butterscotch, white chocolate ice cream</i>	9.00 €
Crème brûlée à l'orange, et son sorbet <i>Orange crème brûlée &amp; its sorbet</i>	9.00 €
Tartelette bergamote, parfait passion et fruits exotiques <i>Bergamot tart, exotic and passion fruits ice cream</i>	10.00 €
Café ou Thé gourmand <i>Coffee or tea with smalls pastries</i>	9.00 €

## Menu enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché 120gr ou Poisson du jour Accompagné de frites ou purée ou légumes de saison Sorbet de saison (2 boules) ou Délice de carambar ou yogourt 1 boisson  <i>Minced steak or fish, Garnish: French fries or mashed potatoes or seasonal vegetables Seasonal fruits homemade sorbets duet or yoghurt or toffee cake - 1 drink</i>	14.00 €
---	---------

Les prix sont nets et service compris.  
Service and taxes included.

## Sur le pouce ...

Velouté de potiron, toast de Comté <i>Pumpkin soup, toasted bread with Comté</i>	9.00 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de noix & copeaux de parmesan <i>Beef Carpaccio with walnut oil &amp; parmesan cheese</i>	12.00 €
Brusquette tomates & mozzarella <i>Bruschetta with tomatoes &amp; mozzarella</i>	12.00 €
Brusquette tomates, mozzarella & jambon de Parme <i>Bruschetta with tomatoes, mozzarella &amp; Parma ham</i>	15.00 €
Gourmandise de canard, foie gras & magret fumé <i>Duck smoked breast &amp; foie gras with mixed salad leaves</i>	15.00 €
Gourmandise de magret de canard fumé & Cabécou <i>Duck smoked breast &amp; Cabecou cheese with mixed salad leaves</i>	15.00 €
Salade Elise <i>Elise salad</i>	17.00 €
Omelette servie avec frites et salade Au choix : Beaufort, Champignons, fines herbes <i>Omelet served with French fries &amp; salad</i> <i>At your choice: Beaufort, mushrooms or herbs</i>	12.00 €
Assiette de fromages affinés AOC <i>Cheeses plate</i>	10.00 €
Profiteroles <i>Puff pastry with vanilla ice cream &amp; chocolate sauce</i>	9.00 €
Délice Carambar <i>Toffee cake</i>	8.00 €
Café ou Thé gourmand <i>Coffee or tea with smalls pastries</i>	9.00 €
Craquant de chocolat noir au caramel de beurre salé <i>Chocolate dessert with butterscotch, white chocolate ice cream</i>	9.00 €
Crème Brûlée à l'orange <i>Orange « crème brûlée »</i>	9.00 €

## La carte des vins

<u>Vin blanc</u>	75cl	verre
<b><u>Bourgogne</u></b>		
Sauvignon de Saint Bris 2010	22.00 €	5.00 €
Chablis vieille vigne 2008	37.00 €	
Rully Les Villeranges 2009 (Faiveley)	39.00 €	
<b><u>Côtes du Rhône</u></b>		
Condrieu La Chambée 2008 (Les vins de Vienne)	61.00 €	
<b><u>Loire</u></b>		
Sancerre Grandmontains de Laporte 2009	32.00 €	
<b><u>Sud Ouest</u></b>		
Château de Pellehaut 2009, vdp « Côte de Gascogne »	18.00 €	5.00 €
<b><u>Vin rosé</u></b>		
<b><u>Côtes de Provence</u></b>		
Château de Barbeiranne 2010	23.00 €	6.00 €
Château Minuty Prestige, cru classé 2010	30.00 €	
<b><u>Vin rouge</u></b>		
<b><u>Bordeaux</u></b>		
Château Larrivaux, 2006, Haut Médoc AOC	23.00 €	
Château Listran, 2007, Médoc AOC	23.00 €	7.00€
Château Lacroix Bonnelle, 2005, St Emilion GC AOC	33.00 €	
La Salle de Poujeaux, 2006 Moulis AOC	36.00 €	
Les Chênes de Bouscaut, 2006, Pessac Léognan AOC	37.00 €	
Marquis de Calon, 2006, Saint Estèphe AOC	56.00 €	
Fugue de Nenin, 2007, Pomerol AOC	64.00 €	
Château Teynac, 2004, Saint Julien AOC	65.00 €	
Château Croizet Bages, 2006, Pauillac AOC	66.00 €	
Alter Ego de Palmer, 2007, Margaux AOC	75.00 €	
<b><u>Bourgogne</u></b>		
Rully Les Villeranges 2009 (Faiveley)	39.00 €	
Côtes de Beaune Village 2008 (Faiveley)	42.00 €	
<b><u>Côtes du Rhône</u></b>		
Cuvée Pascal 2003	19.00 €	6.00 €
Crozes Hermitage Les Palignons 2007 (Les vins de Vienne)	40.00 €	
Saint Joseph L'Arzelle 2008 (Les vins de Vienne)	45.00 €	
<b><u>Loire</u></b>		
Château de La Grille 2003, Chinon	31.00 €	
<b><u>Sud Ouest</u></b>		
Château de Pellehaut Les Marcottes 2007	21.00 €	
<b><u>Italie</u></b>		
Chianti 2006	23.00 €	