



HORAIRES D'OUVERTURE DE 18H00 À 22H30

OPENING HOURS FROM 6:00 PM TO 10:30 PM



**PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST**

DE 7H00 À 11H00 - FROM 7:00 AM TO 11:00 AM

ADULTE / ADULT

21€

ENFANT / CHILD

14€

Réservation nécessaire à la réception de l'Hôtel
Reservation needed at the hotel reception

**BUFFET À VOLONTÉ
ALL YOU CAN EAT BUFFET**

ADULTE / ADULT

Meal Plans

**BOISSON FRAÎCHE (33 CL)
OU EAU MINÉRALE (50 CL)**
A COLD DRINK (33 CL)
OR A MINERAL WATER (50 CL)

35€

ENFANT / CHILD

Meal Plans

**POUR ENFANTS ÂGÉS DE 3 À 11 ANS INCLUS
VITTEL® (33 CL) OU MINUTE MAID ORANGE, POMME
OU LAIT (20 CL)**
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.
**FOR CHILDREN AGED FROM 3 TO 11
VITTEL® (33 CL) OR MINUTE MAID ORANGE, APPLE
OR MILK (20 CL)**
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request.

22€

Excepté le 24 et 31 décembre.
Except on December 24th and 31st.



CÉLÉBREZ VOTRE ANNIVERSAIRE
EN NOTRE COMPAGNIE ET COMMANDEZ
VOTRE DESSERT D'ANNIVERSAIRE EN DÉBUT DE REPAS !
DESSERT JUSQU'À 8 PERSONNES



**CELEBRATE
YOUR BIRTHDAY**
WITH US - DON'T FORGET TO ORDER
YOUR BIRTHDAY DESSERT BEFORE YOUR MEAL!
DESSERT FOR UP TO 8 PEOPLE

35€

APÉRITIFS	4 CL	6 CL	15 CL
MARTINI ROSSO		6,50€	
MARTINI BIANCO		6,50€	
RICARD	6,50€		
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	6,50€		
WV VIN BLANC, CRÈME DE LIQUEUR AU CHOIX - CASSIS, MÛRE OU PÊCHE WHITE WINE, CHOICE OF CURD LIQUEUR: BLACKCURRANT, BLACKBERRY OR PEACH		6,50€	
COCKTAIL AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL			
TEQUILA SUNRISE TEQUILA, JUS D'ORANGE* ET SIROP DE GRENADINE TEQUILA, ORANGE JUICE* AND GRENADINE SYRUP		12,50€	
COCKTAIL SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL			
CONGA JUS D'ORANGE*, JUS D'ANANAS* ET SIROP DE GRENADINE ORANGE*, PINEAPPLE* JUICE AND GRENADINE SYRUP		9€	

Le paiement sans contact sera encouragé /
Contactless payment will be encouraged

Prix nets / Tax included

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER	25 CL	50 CL
1664® PREMIUM	4,80€	7,50€
BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLE / BOTTLED BEER AND CIDER	33 CL	
CARLSBERG	6€	
FINNBARRA IRISH CRAFT CIDER	6€	
CHAMPAGNE, VIN EFFERVESCENT / CHAMPAGNE, SPARKLING WINE	75 CL	
CHAMPAGNE LALLIER BRUT	52€	
ITALIE : SPUMANTE PROSECCO DOC	29€	
1/4 DE BOUTEILLE / 1/4 OF A BOTTLE	18,7 CL	
VIN BLANC / WHITE WINE Pays d'Oc IGP - Gio Blanc	8€	
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE Pays d'Oc IGP - Gris Blanc	8€	
VIN ROUGE / RED WINE Pays d'Oc IGP - Gio Rouge	8€	

VINS AU PICHET / WINE JUG	50 CL
VIN BLANC / WHITE WINE IGP Pays d'Oc - Sauvignon	13€
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE IGP Méditerranée - Brise Marine	13€
VIN ROUGE / RED WINE IGP Pays d'Oc - Merlot	13€
VINS BLANCS / WHITE WINE	75 CL
COTEAUX BOURGUIGNONS AOP - PAUL REGERTER	38€
NATURALYS - PAYS D'OC IGP - CHARDONNAY	25€
BORDEAUX AOC - AGNEAU BLANC - BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	29€
VINS ROSÉS / ROSÉ WINE	75 CL
PAYS D'OC IGP - GRIS BLANC	25€
CÔTES DE PROVENCE AOC - PRESTIGE DE MINUTY	38€
VINS ROUGES / RED WINE	75 CL
NATURALYS - IGP PAYS D'OC - MERLOT	25€
MÉDOC AOC - MONTFORT-BELLEVUE	29€
CÔTES DU RHÔNE AOC - « PARALLÈLE 45 » - P. JABOULET AÎNÉ	29€

BOISSONS FRAÎCHES AROMATISÉES / FLAVOURED COLD DRINKS	33 CL
	4,30€
Eaux minérales / Mineral Waters	50 CL 100 CL
VITTEL®	3,80€ 4,50€
S. PELLEGRINO®	4€ 4,80€

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES	20 CL
MINUTE MAID ORANGE, POMME	4,30€

*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS	LAU/TEA
ESPRESSO 100% ARABICA	3,50€
DOUBLE ESPRESSO 100% ARABICA	4€
DÉCAFÉINÉ / DECAFFEINATED	3,30€
CAPPUCCINO	4€
CAFÉ AU LAIT / COFFEE WITH MILK	4€
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	4€
THÉ, INFUSION / TEA, HERBAL TEA	3,80€
LAIT FROID DEMI-ÉCRÉMÉ / COLD MILK, SEMI-SHIMMED	2,80€

Consultez le petit-déjeuner :
Check out our Breakfast:



Consultez le menu :
Check out our menu:



Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.
Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.
Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out. In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.