



Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

Horaires Carte déjeuner de 12h00 à 15h00 et diner de 18h00 à 22h00

ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes, houmous, pesto basilic et roquette 	13 €
Mousseline de courgettes coco, crevettes marinées au gingembre, citron vert et légumes croquants au curry vert	14 €
Gaspacho blanc aux amandes, chiffonnade de jambon Serrano, sucrine et croustillant de Parmesan	13 €
Entrée du jour	13 €




PLATS

Saumon cuit sur peau, risoni, vierge de tomate, olives noires et herbes fraîches	23 €
Suprême de poulet jaune, gnocchi et pleurotes sautées, petits pois et jus corsé	22 €
Pâtes pennette, courgettes confites à l'huile d'olive, pesto basilic et Parmesan râpé 	18 €
Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrine, sauce tomate)	24 €
Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes	35 €
Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes	8 €
Plat du jour	23 €

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager, mesclun de salade	12,50 €
---	---------

DESSERTS

Profiterole, glace fleur de lait, chocolat et coulis pêche verveine 	10,50 €
Le petit pot tout chocolat 	10 €
Fruits coupés, coulis fraise, framboise, verveine, basilic, gingembre 	11 €
Dessert du jour	11 €



MENU ENFANT (-12 ANS)

Pâtes pennette au jambon et Emmental
ou suprême de volaille, pommes de terre croustillantes

Glace vanille en pot ou Le petit pot tout chocolat

Sirop à l'eau - 25 cl

18 €

SNACKING DE 15H30 A 18H

Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar)	19 €
Salade de saumon fumé, crème acidulé, légumes croquants	14 €
Omelette nature, pommes de terre croustillantes, mesclun de salade	11 €
Omelette jambon et fromage, pommes de terre croustillantes, mesclun de salade	13 €
Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager	20 €
Assiette de fromages à partager	19 €
Dessert du jour	11 €

BRUNCH, LE DIMANCHE DE 11H00 À 15H

Formule Brunch avec buffet à volonté, animé par notre chef

Viennoiseries / Brioche / Pancakes / Sélection de pains / Confitures

Sélection d'entrées froides / Charcuteries diverses

Plats chauds du moment (viande/poisson) / Koulibiac de saumon /
Tartes salés / Pâté croûte / Saumon fumé

Fromages affinés / Assortiment de desserts gourmands / Corbeille de fruits

Boissons chaudes / Jus de fruits frais

Tarif : 41.00€

Tarif enfant (-12 ans) : 18,00€/TTC

BRUNCH OPTION TOUT AU CHAMPAGNE

Brunch + 1 bouteille de Champagne pour 2 personnes

Tarif : 61.00€ par personne

COMBINÉ BRUNCH + CROISIÈRE COMMENTÉE :

Tarifs Brunch + Croisière commentée :

Adulte = 50.00€

Enfant (-12 ans) = 22.00€

Tarifs Brunch Champagne + Croisière commentée :

Adulte = 70.00€

COMBINÉ ADULTE : 45.50 €

Entrée + plat (choix à la carte SAUF entrecôte) + Croisière Promenade
ou

Plat (choix à la carte SAUF entrecôte) + dessert + Croisière Promenade


Supplément entrecôte = 10.50 €

Prix nets en euros, service compris -Moyens de paiement acceptés : CB-AMEX-Espèces


Chef Cyril Paysserand and his teams offer you

Lunch and dinner service hours: 12pm to 3pm and 6pm to 10pm

STARTERS

- Heirloom tomato carpaccio, hummus, basil pesto and rocket  13 €
- Coconut and courgette mousseline, prawns marinated in ginger and lime, crunchy vegetables with green curry 14 €
- White gazpacho with almonds, Serrano ham chiffonade, gem lettuce and Parmesan crisp 13 €
- Daily special starter 13 €




MAIN COURSES

- Salmon cooked on its skin, orzo pasta, sauce vierge with tomatoes, black olives and fresh herbs 23 €
- Corn-fed chicken supreme, gnocchi and sautéed oyster mushrooms with peas and rich jus 22 €
- Pennette pasta, courgettes confit in olive oil, basil pesto and grated Parmesan cheese  18 €
- Bistro Cheeseburger with crispy potatoes (sesame bun, beefburger, cheddar cheese, onions, gem lettuce and tomato sauce) 24 €
- Extra-large sirloin steak (12oz) with crispy potatoes 35 €
- Side dish of crispy potatoes or vegetables 8 €
- Daily special main course 23 €

CHEESE

- Cheese matured by our Maître Fromager served with a mixed green salad 12,50 €

DESSERTS

- Profiterole with Fior di Latte ice cream, chocolate and peach-verbena coulis  10,50 €
- All-chocolate pot  10 €
- Chopped fruit with strawberry, raspberry, verbena, basil and ginger coulis  11 €
- Daily special dessert 11 €



MENU ENFANT (under 12s)

Pennette pasta with ham and Emmental cheese
or corn-fed chicken supreme with crispy potatoes

Vanilla ice cream in a pot or the all-chocolate pot

Squash - 25 cl

18 € 

SNACKS FROM 3.30PM TO 6PM

Caesar salad (lettuce, chicken, croûtons, anchovies and Caesar sauce)	19 €
Smoked salmon salad with tangy cream and crunchy vegetables	14 €
Plain omelette with crispy potatoes and mixed green salad	11 €
Ham and cheese omelette with crispy potatoes and mixed green salad	13 €
Mixed platter of cheeses and deli meats to share	20 €
Cheese platter to share	19 €
Daily special dessert	11 €

BRUNCH ON SUNDAYS FROM 11AM TO 3PM

All-you-can-eat brunch offered by our chef

Pastries / Brioche / Pancakes / Bread selection / Jams

Selection of cold starters and deli meats

Seasonal mains (meat/fish hot dish) / Salmon Coulibiac / Savoury tarts
Pâté en croûte / Smoked salmon

Matured cheese selection / Assortment of gourmet desserts / Fruit basket

Hot drinks / Fresh fruit juices

Price: 41.00€

Price for children (under 12s): €18,00 incl. VAT

CHAMPAGNE BRUNCH

Brunch + one bottle of champagne between two people

Price: €61.00 per person

BRUNCH + CRUISE WITH COMMENTARY PACKAGE

Brunch + Cruise with Commentary prices:

Adult = €50.00

Child (under 12) = €22.00

Champagne Brunch + Cruise with Commentary prices:

Adult = €70.00

ADULT MEAL + CRUISE PACKAGE: €45.50

Starter + main course (choice from the menu EXCEPT sirloin steak) + Sightseeing Cruise
or

Main course (choice from the menu EXCEPT sirloin steak) + dessert + Sightseeing Cruise

Sirloin steak: €10.50 supplement