

CHILL OUT MENU

À PARTAGER TO SHARE

Le guacamole minute. <i>The guacamole made to measure.</i>	18€
Le tzatziki, pain pita au blé & au seigle. <i>The tzatziki, wheat and rye pita bread.</i>	14€
Les gambas croustillantes à la menthe. <i>The crispy prawns with mint, sweet chili sauce.</i>	4 - 18€ 6 - 24€
Les arrancini à la sicilienne. <i>Sicilian arrancini balls.</i>	6 - 16€
Le croque-monsieur à la truffe. <i>The croque-Monsieur with truffle.</i>	21€

LA SÉLECTION DE PLATS THE SELECTION OF MAIN DISHES

La salade César « Five » au poulet croustillant. <i>The « Five » Caesar salad with crispy chicken.</i>	26€
<hr/>	
La salade de quinoa à la feta AOP de Lemnos, petits pois et menthe fraîche. <i>Quinoa salad with Lemnos AOP feta cheese, peas and fresh mint.</i>	24€
<hr/>	
Le tartare de bœuf « Héritage » au couteau, servi avec frites fraîches ou salade verte. <i>The « Heritage » beef tartare, served with French fries or a green salad.</i>	28€
<hr/>	
Les tortellonis ricotta et épinards. <i>Ricotta and spinach tortellonis.</i>	29€

CHILL OUT MENU

Le club poulet **24€**
Club sandwich au poulet, servi avec frites fraîches ou salade verte.
The chicken club
Chicken club sandwich, served with French fries or a green salad.

Le club saumon **26€**
Club sandwich au saumon fumé, servi avec frites fraîches ou salade verte.
The salmon club
Smoked salmon club sandwich, served with French fries or a green salad.

Le poulpe grillé à la méditerranéenne et aux olives Kalamata. **32€**
Grilled octopus Mediterranean style with Kalamata olives.

Le thon mi-cuit, sauce ponzu à l'orange et avocat frais. **29€**
Seared tuna with orange and ponzu sauce, fresh avocado.

Pizzetta napolitaine à la tomate. **23€**
Neapolitan pizzetta with tomato.

Pizzetta napolitaine à la truffe. **29€**
Neapolitan pizzetta with truffle.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON *THE HOMEMADE SIDES*

Le cookpot de légumes de saison | The seasonal vegetable cookpot 9€
Pommes frites | French fries 9€
Pommes purée | Mashed potatoes 9€
Salade verte | Green salad 8€

CHILL OUT MENU

POUR FINIR EN DOUCEUR...

TO FINISH ON A SWEET NOTE...

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF). **16€**
Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

L'assiette de fruits frais de saison. **16€**
The seasonal fruit plate.

Les fruits rouges, meringue croquante, crème légère au basilic. **14€**
Red fruits, crispy meringue, basil cream.

Le chocolat, sablé breton au cacao, ganache onctueuse au chocolat noir. **14€**
The chocolate, cocoa Breton shortbread with a dark chocolate ganache.

Assortiment de glaces et sorbets. **1 boule / 1 scoop - 4€**
Assortment of ice creams and sorbets. **2 boules / 2 scoops - 8€**
3 boules / 3 scoops - 12€

Glaces : vanille, chocolat, café.
Ice creams : vanilla, chocolate, coffee.

Sorbets : framboise, noix de coco, mangue, citron.
Sorbets : raspberry, coconut, mango, lemon.

roof
LE

Servie de 12h à 18h à la piscine et en terrasse pergola. Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Origines : bœuf, veau, agneau, magret de canard, poulet, viande hachée : France

*Served from 12 p.m to 6 p.m at the swimming pool and the pergola terrace. Net prices in euros, taxes and service included.
The list of allergens is available upon request. Origins: beef, veal, lamb, duck breast, chicken, minced meat: France*

LE roof