

LOUNGE BAR MENU

À PARTAGER TO SHARE

Le guacamole minute. **18€**
The guacamole made to measure.

Le tzatziki, pain pita au blé & au seigle. **14€**
The tzatziki, wheat and rye pita bread.

Les gambas croustillantes à la menthe. x4 - **18€**
The crispy prawns with mint, sweet chili sauce. x6 - **24€**

Les Arancini à la sicilienne. x6 - **16€**
Sicilian Arancini balls.

Le croque-monsieur à la truffe. **21€**
Truffle croque monsieur

Pizzetta napolitaine à la tomate et mozzarella. **23€**
The Neapolitan pizzetta with tomato and mozzarella.

Pizzetta napolitaine à la truffe d'été. **29€**
The Neapolitan pizzetta with summer truffle.

LOUNGE BAR MENU

LA SÉLECTION DE PLATS

THE SELECTION OF MAIN DISHES

Le thon **29€**

Mi-cuit, marinade agrumes et sésame, pointes d'avocat.

The tuna

Seared tuna, citrus and sesame marinade, avocado.

Le poulpe **32€**

Grillé à la méditerranéenne aux olives Kalamata.

The octopus

Grilled Mediterranean style with Kalamata olives.

Le filet de boeuf Héritage « tigre qui pleure », riz parfumé au gingembre. **39€**

Heritage beef fillet «Crying Tiger» sauce, ginger-scented rice.

Les tortellonis **29€**

Aux épinards, tomate et straciatella di bufala et pignons de pin.

The tortellonis

With spinach, tomato and Buffalo Straciatella with pine nuts.

Les aubergines à la Parmigiana. **28€**

The aubergine Parmigiana.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON

THE HOMEMADE SIDES

Le cookpot de légumes de saison | The seasonal vegetable cookpot **9€**

Pommes frites | French fries **9€**

Pommes purée onctueuse | Creamy mashed potatoes **9€**

Salade verte, vinaigrette | Green salad, vinaigrette **8€**

LOUNGE BAR MENU

LES FROMAGES

THE CHEESES

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF).

16€

Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

POUR FINIR EN DOUCEUR...

TO FINISH ON A SWEET NOTE...

La panna cotta

12€

A la lavande et coulis d'abricots au miel.

Lavender panna cotta, apricot coulis with honey.

Les fruits givrés. Citron ou fruit de la passion.

14€

The iced fruits. Lemon or passion fruit.

roof
LE

Servie de 18h à 23h 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