

SERVICE EN CHAMBRE ROOM SERVICE

ENTRÉES | APPETIZERS

Potage du Moment Soup of the day	14
Saumon fumé mariné à la betterave Melon pressé au gin, sauce vierge à l'aneth, vinaigrette poivre des dunes <i>Beet-Marinated Smoked Salmon</i> <i>Gin pressed melon, virgin dill vinaigrette, green alder pepper vinaigrette</i>	26
Salade Verte Green Salad	14
Panier de frites maison Basket of homemade Fries	10

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	48
Pâtes Toscane Olives, Tomate, Noix de pin, câpres, zucchini, ail, basilic <i>Toscan Pasta</i> <i>Olives, tomato, pine nuts, Capers, zucchini, garlic, basil</i>	23
Burger de filet mignon Confiture de tomates, bacon, laitue, aioli à l'ail noir, Servis avec frites maison et salade verte <i>Burger de filet mignon</i> <i>Tomato jam, bacon, lettuce, black garlic aioli</i>	24
Assiette de charcuteries ou fromages <i>Charcuteries or cheeses platter</i>	22
Filet mignon Crevettes Argentine, beurre aux 3 ails, patates Gabrielle et gremolata <i>Filet Mignon</i> <i>Argentinian Shrimps, 3 garlic butter, Gabrielle potatoes, gremolata</i>	60