

LES GRIGNOTAGES À PARTAGER PAR JÉRÔME RYON

19 H / 21 H

- **TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET ANCHOIS SERVI AVEC SA FOCACCIA*** **8 €**
BLACK OLIVE TAPENADE AND ANCHOVY SERVE WITH FOCACCIA BREAD
- **HOUMOUS MAISON À LA CORIANDRE ET CITRON SERVI AVEC SA FOCACCIA*** **9 €**
HOMEMADE HUMMUS SERVE WITH FOCACCIA AND CORN BREAD
- **RILLETTE DE THON SERVI AVEC SON PAIN DE MAÏS*** **12 €**
TUNA RILLETTE SERVED WITH CORN BREAD
- **RILLETTE DE CANARD AU FOIE GRAS SERVI AVEC SON PAIN DE MAÏS*** **12 €**
DUCK RILLETTE AND FOIE GRAS SERVED WITH CORN BREAD
- **ACCRAS DE CABILLAUD AVEC SA MAYONNAIS À L'AIL DES OURS*** **14 €**
COD ACCRAS WITH WILD GARLIC MAYONNAISE
- **CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE JABUGO*** **18 €**
HAM CROQUETTE
- ASSORTIMENT "TERRE&MER"*** **25 €**

ACCRAS CABILLAUD ET SON AÏOLI À L'AIL DES OURS
COD ACCRAS WITH WILD GARLIC AÏOLI
CROQUE AU CAVIAR PRESSÉ ET COMTÉ
CAVIAR AND COMTÉ CHEESE
PAIN CON TOMATE, SAUMON FUMÉ ET SES OEUFS
TOMATOES PAN CON TOMATE, SMOKED SALMON AND THEIR EGGS
PÂTÉ CROUTE À LA VOLAILLE ET GAMBAS, GELÉE SOUPE DE POISSON
POULTRY AND PRAWNS PATÉ CROUTE, FISH SOUP JELLY
BOUCHON DE CHÈVRE ET POUTARGUE
GOAT'S CHEESE AND BOTTARGA





LES CRIGNOTAGES À PARTAGER

PAR JÉRÔME RYON

19 H / 21 H

- 27 €

**CHARCUTERIE PATRICK DULER
FROMAGES AUDOIS***

Charcuterie Patrick Duler

Audois cheese

Jambons et charcuteries d'excellence affinés 20 à 70 mois.

Elus "meilleurs jambons du monde" en 2014, les produits
Patrick Duler sont d'une complexité aromatique
étourdissante.

Retrouvez un assortiment de charcuteries sélectionnées
par le chef

Assortiment de Fromages Audois



Hams and cured meats aged 20 to 70 months.

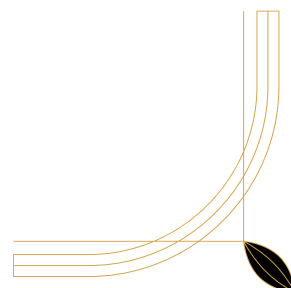
Voted "best hams in the world" in 2014, Patrick Duler products
are of a stunning aromatic complexity.

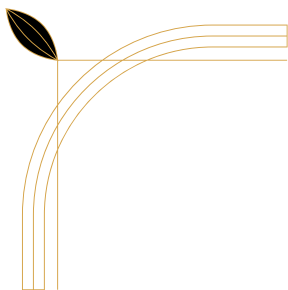
Find an assortment of selected charcuteries
by the chef

Assortment of Audois cheeses

Prix nets service compris

"": Contient un ou des allergène(s)*





LES CRIGNOTAGES A PARTAGER PAR REGIS CHANEL

19 H / 21 H 30

- 20 €

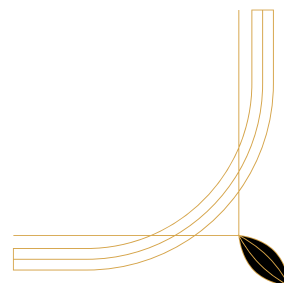
NOS SUCRÉES*

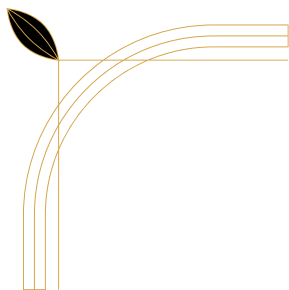
Our sweet

Assiette composée de 5 bouchées dégustation
gastronomiques :
Retrouvez 5 assortiments sucrés proposés par le chef
pâtissier



Plate consisting of 5 gourmet bites:
Find 5 sweet assortments proposed by the pastry chef





12H00-17H

SNACKING PISCINE

SANDWICH

Baguette maison *

16€

Jambon d'York truffé, bethmale et beurre doux
Truffled York ham, bethmale and unsalted butter

Bagel chanvre caillé de chèvre *

14€

Pickles d'oignons, roquette, pignon de pain, gelée de piment d' Espelette
oignon pickles, rocket salad, bread pinion, espelette pepper jelly, goat curd

Tartine de pain noir et céréales *

14€

Saumon fumé, crème cheese, aneth et graines de fenouil pickles de
concombre
smoked salmon, cream cheese, dill and fennel seed, cucumber pickles

Croque-monsieur*

Tomme fresquel et bacon

SALADES

Tomates de couleur *

12€

Mozzarella di buffala, pestou et focaccia
Mozzarella di buffala, pestou and focaccia

Salade d'été *

12€

Volaille, salade romaine, soja, sésame et oignon frits
Poultry, Roman salad, soy, sesame and fries onion fried

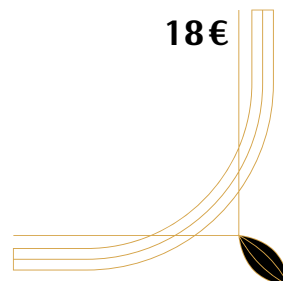
Gaspacho Andalou

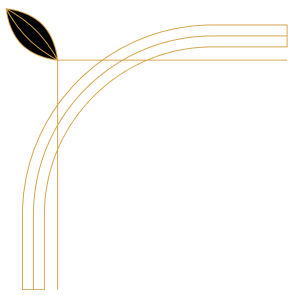
14€

Croutons et huile d'olive
Croutons and olive oil

Assiette de fromage *

18€





12H00-17H

SNACKING PISCINE

POUR LES ENFANTS

Tomates cerises de couleur et mozzarella * **5€**

Coloured cherry tomato and mozzarella

Sandwich * **7€**

Jambon blanc, emmental
White ham, emmental

DESSERTS

Salade de fruits rouges, sorbet yaourt **10€**

Red fruit salad, frozen yogurt

Muffin aux myrtilles **8€**

blueberry muffin

Cookies chocolat, noisettes **8€**

chocolate and hazelnut cookies

Nos Gourmandises maison

Pop Corn caramélisés **5€**

Oreillettes languedocienne **5€**

Tarifs nets et service inclus
"": Contient un ou des allergène(s)*

