

Menu fourni à titre indicatif seulement. Les menus sont sujets à changement et seront reconfirmés une fois à bord

LE GRILL

FRA

EXPÉRIENCE CULINAIRE

1 entrée ou 1 soupe, 1 plat de fruits de mer ou 1 steak (y compris un plat d'accompagnement) et 1 dessert.
Les plats marqués d'un (**) ne sont pas inclus dans le menu Dining Experience. Si vous avez acheté le forfait « Dining Experience package », vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte de la section correspondante pour 50 % du prix indiqué. Vous pouvez également commander un autre plat à plein tarif.

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR LE PLAT DU JOUR!

ENTRÉES

BURRATA ET BETTERAVE **V**
Balsamique vieilli, salsa verde

SALADE CÉSAR,
LA RECETTE ORIGINALE ! **V** Servi au guéridon
Laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, vinaigrette à l'ail

COMME PLAT PRINCIPAL :
Servi avec un demi-coq nourri au maïs désossé et grillé
et du lardon

Servi avec des crevettes grillées et du lardon

SALADE COMPOSÉE MAISON
Bacon, œufs, noix épicées, cheddar vieilli

SALADE NIÇOISE
Haricots verts, tomates, pommes de terre nouvelles bouillies,
thon confit maison, anchois, œuf dur, olives taggiasca

CREVETTES ET AVOCAT 16
Chiffonnade de laitue, sauce cocktail au cognac

TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU FOUR **V**
Compote de myrtilles, zeste de citron

GÂTEAUX DE CRABE
Gros morceaux de crabe, rémoulade cajun, légumes verts, citron

HUÎTRES ROCKEFELLER **
1/2 douzaine d'huîtres, épinards sautés, bacon

MOELLE
Oignons caramélisés, sauce au persil

SÉLECTIONS SPÉCIALES

CAVIAR ** 30 G
Osciète, garnitures

PLATEAU DE FRUITS DE MER ** (pour deux)
Crevettes, pattes de crabe royal, homard entier du Maine,
coquilles Saint-Jacques, huîtres vivantes,
palourdes vénitiennes, langoustine

ŒUFS MIMOSA **
Peau de poulet croustillante, aioli aux fines herbes

TERRINE DE FOIE GRAS **
Chutney de figues au balsamique maison, pain brioché grillé

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE **V**
Cuisson traditionnelle au four, pain et gruyère

CHAUDRÉE DE HOMARD
Homard du Maine, bacon, pommes de terre dorées

FRUITS DE MER

HOMARD ENTIER ET TAGLIATELLE
FRAÎCHES MAISON ** Servi au guéridon
Sauce Nantua, tomates cerises, basilic

MOULES FRITES
Moules noires à la vapeur dans une sauce à la crème à l'échalote,
frites maison

SOLE DE DOUVRES MEUNIÈRE ** 500 G Servi au guéridon
Beurre citronné, persil, servie avec des pommes de terre vapeur

SAUMON ROUGE
Risotto d'orge et de maïs, salsa verde, citron

NOS VIANDES*

Notre sélection de morceaux de bœuf est maturée pendant 21 à 28 jours.
Nous ne servons que du bœuf Angus certifié, 100 % élevé naturellement.

UN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX EST INCLUS
AVEC CHAQUE COMMANDE DE VIANDE.

TOMAHAWK VIEILLI ** (1 KG)

STEAK TENDRE (340 G)

FILET MIGNON (230 G)

FILET MIGNON ** (340 G)

T-BONE STEAK VIEILLI ** (680 G)

ENTRECÔTE ** (570 G)

FAUX-FILET (400 G)

CARRÉ D'AGNEAU (450 G)

CÔTELETTE DE VEAU ** (340 G)

BURGER GOURMAND
Steak haché de bœuf 100 % Angus, jambon ibérique, mayonnaise
à la truffe, Brie, oignon caramélisé, pain brioché maison servi avec
des frites maison

TOUTES LES VIANDES PEUVENT
ÊTRE SERVIES
AVEC DES CRUSTACÉS **

Morceaux de crabe Oscar ou queue de homard ou langoustines géantes

SAUCES

BORDELAISE, AU POIVRE, BÉARNAISE*, SALSA VERDE

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE,
ÉPINARDS À LA CRÈME, MAÏS EN CRÈME,
FRITES MAISON CROUSTILLANTES, CHOU-FLEUR AU GRATIN,
ASPERGES GRILLÉES, CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS
À LA POÊLE, POMME DE TERRE AU FOUR

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT
Chocolat noir fondu et glace vanille

MILLEFEUILLES
Pâte feuilletée croustillante, crème pâtissière

GLACE ET SORBETS
Demandez au serveur la sélection du jour

NEW YORK CHEESECAKE
Fraises fraîches, croûte de biscuits Graham, menthe

BISCUIT CHAUD AU BEURRE DE CACAHUËTE
ET AU CHOCOLAT AU LAIT
Glace à la vanille

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.
Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.