

CRYSTAL

LOUNGE

CARTE AUTOMNE 2017

► Les plats suivants sont disponibles aux heures d'ouverture du restaurant, à savoir du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h15, les samedis et dimanches de 19h à 22h15. La carte sélection est disponible tous les jours de 11h à 22h15.

► *The following dishes are available during the opening time of the restaurant: Monday to Friday from 11.30am till 2.30pm, and from 7pm till 10.15pm, and Saturday to Sunday from 7pm till 10.15pm. The selection menu is available every day from 11am till 10.15pm.*

DE-LIGHT

- Velouté de chou-fleur citronné (110Kcal) 9€
Lemon cauliflower velvety soup
- Tartare de Dorade à la crème de betterave rouge (125Kcal) 29€
Sea bream tartar with beetroot cream
- Médaille et ris de veau sautés, légumes de saison 38€
sauce au vinaigre de Xérès (340 kcal)
Sweetbreads and veal medallion, seasonal vegetables, Sherry dressing
- Pavé de cabillaud et son bouillon d'herbes, légumes de saison (170Kcal) 27€
Cod served in a herb broth, seasonal vegetables
- Gratin de fruits frais (125Kcal) 11€
Fresh fruits "gratin"
- Panna cotta à la vanille et marmelade de fruits de saison (125Kcal) 11€
Vanilla Panna cotta served with a seasonal fruit marmalade

ENTRÉES

- **Expérience Caviar** 45€/60€
12 gr de caviar Eggxiting® par Petrossian Alverta Royal
et 4 cl de vodka
ou une coupe de champagne Veuve Clicquot brut
Caviar Experience
12 gr of Eggxiting® caviar by Petrossian, Alverta Royal
and 4cl of vodka or a Veuve Clicquot Brut Champagne glass
- **Burger de foie gras de canard au pain d'épices,** 23€
chutney de pêches, prunes et oignons
Ginger bread burger with duck foie gras,
served with a peach, plum and onion chutney
- **Mini terrine de pomme de terre au Munster** 19€
Munster cheese and potato terrine
- **Noix de Saint-Jacques, boudin noir et pommes vertes** 21€
Scallops with black pudding and green apples
- **Saumon fumé, citron vert, mangue et poivre rose** 16€
Smoked salmon, lime, mango and pink pepper
- **Tataki de thon au sésame** 25€
Tuna Tataki with sesame seeds
- **Carpaccio de légumes** 17€
Vegetables carpaccio

PLATS

Terre

- Magret de canard aux épices, mousseline de potiron, jus au miel 27€
Duck breast magret with spices, honey juice and pumpkin purée
- Poulet fermier jaune « Label rouge » pommes frites, jus au Xérès 29€
Free-range chicken, French fries and sherry vinegar juice
- Filet de bœuf pur, écrasé de pommes de terre 37€
au parmesan et roquette, sauce Madère
*Beef Tenderloin, mashed potatoes with rocket salad
and Parmesan cheese, Madeira sauce*

Mer

- Filet de bar sauté, fondue de fenouil à la tomate, 29€
sauce au beurre blanc
*Sautéed seabass filet, slow-simmered fennel with tomato,
white butter sauce*
- Filet de daurade royale, julienne de légumes 29€
et coulis de poivrons rouges
Gilthead bream filet, finely sliced vegetables and red pepper coulis
- Risotto de noix de Saint-Jacques sautées 31€
betterave et Roquefort
Scallops Risotto with beetroot and "Roquefort" cheese

DESSERTS

- Sélection de fromages affinés 15€
Platter of ripened cheeses

- Moelleux au chocolat et sa glace vanille 11€
Chocolate fondant cake served with vanilla ice cream

- Sélection de sorbets et de crèmes glacées 11€
Selection of fruits sorbet and ice creams

- Desserts de « La maison des arts sucrés » 11€
 - Tropicane mangue/groseille
 - Mousse au chocolat amer et spéculoos
 - dessert du jour*Desserts from « La maison des arts sucrés »*
 - *Mango and currant cake*
 - *Bitter chocolate mousse with "spéculoos"*
 - *dessert of the day*

- Poire pochée au safran, sabayon d'amande 11€
Poached pear with saffron, almond sabayon

- Gratin d'agrumes 11€
Citrus fruits "gratin"

CARTE SÉLECTION *(disponible tous les jours entre 11h et 22h15)*

- Salade César 23€
Caesar salad
- Planche de charcuteries, fromages ou mixte 19€
Assortment of cheeses or cold cuts or both
- Club sandwich au saumon, salade et frites 23€
Salmon club sandwich, salad, french fries
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
roquette et pignons de pin 19€
Beef carpaccio, parmesan shavings, rucula and pine nuts
- Saumon fumé, citron vert, mangue et poivre rose 16€
Smoked salmon, lime, mango and pink pepper
- Cheeseburger de bœuf, bacon, tomates, frites 23€
Cheeseburger with bacon, tomatoes, fries.
- Velouté de chou-fleur citronné 9€
Lemon cauliflower velvety soup
- Club sandwich au poulet, bacon, salade et frites 23€
Club sandwich with chicken, bacon, salad and fries
- Pizza Margherita 21€
Margarita Pizza
- Pizza Le Louise, coppa, mozzarella, Parmesan et roquette 23€
Le Louise Pizza, coppa meat, mozzarella, Parmesan cheese and rucula
- Supplément légumes, frites ou salade 7€
Additional vegetables, French fries or green salad

ALLERGENES

Chers clients,

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel pour toute question relative aux allergies alimentaires. Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier et que tous nos plats comportent au minimum un des allergènes ci-dessous. Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite.

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes les plus importants susceptibles d'être présents dans les mets que nous vous proposons :

Noix / Arachides / Lait / Soja / Poissons / Œufs / Sulfites / Céleri / Moutarde / Lupin / Crustacés / Gluten / Mollusques / Graines de sésame

ALLERGENS

Dear guests,

Please do not hesitate in asking our staff, should you have any questions related to food allergies. We would also like to draw your attention to the fact that the composition of our dishes may vary from day to day and all our dishes present at least one of the following allergens. As a consequence, it is essential to check with our staff at your every visit.

The below list includes the 14 most important allergens that may appear in the dishes we offer:

Nuts / Peanuts / Milk / Soya / Fish / Eggs / Sulfites / Celery / Mustard / Lupin / Crustaceans / Gluten / Molluscs/ Sesame seeds