

CRYSTAL

LOUNGE

PRINTEMPS/ÉTÉ 2018

► 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 22h30, les samedis et dimanches de 19h à 22h30.

De-Light

- | | | |
|---|---------|-----|
| ▪ Gambas sautées à la plancha et tartare de tomate au basilic
<i>Sautéed gambas cooked « à la plancha » served with tomato and basil tartar</i> | 190Kcal | 16€ |
| ▪ Cappuccino de poivrons rouges 
<i>Red pepper cappuccino</i> | 95 Kcal | 12€ |
| ▪ Filet de cabillaud, ratatouille et sauce au pistou
<i>Cod fillet with vegetables from the south of France with pesto</i> | 320Kcal | 29€ |
| ▪ Noix de ris de veau poêlées sauce au vinaigre de Xérès, légumes de saison cuits à la vapeur
<i>Sweetbread pan-fried, Xérès dressing with steamed seasonal vegetables</i> | 320Kcal | 31€ |
| ▪ Panna cotta à la fraise
<i>Strawberry panna cotta</i> | 130Kcal | 11€ |

Entrées

- **Expérience Caviar** 50€/65€
12 gr 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 glass of Veuve Clicquot Brut Champagne
- **Millefeuille de parmesan au saumon mariné, concombre, gingembre et wasabi** 18€
Salmon with parmesan cheese millefeuille, cucumber, ginger and wasabi
- **Salade de crabe et avocats** 19€
Crab salad with avocado
- **Gaspacho asiatique au lait de coco** 12€ 
Asian gaspacho with coconut milk
- **Sélection de melon, fêta et menthe fraîche** 12€ 
Melon selection, feta cheese with fresh mint

Plats

Terre

- Filet de bœuf pur, écrasé de pommes de terre à la coriandre, haricots verts et sauce Madère 35€
Beef Tenderloin served with mashed potatoes and coriander, green beans with a Madeira sauce
- Carré d'agneau en croûte, fines herbes, jus d'agneau, légumes de saison 35€
Pastry rack of lamb, fine herbs, lamb juice and seasonal vegetables
- Poulet fermier "Label jaune" pommes frites et jus de Xérès 29€
Free range chicken, french fries and Xérès juice

Mer

- Filet de sole meunière, pommes grenailles, crème épaisse et sauce ciboulette 35€
Fillet of meunière- style sole, walnut- sized potatoes, chive cream
- Filet de bar sauté à la plancha, riz long parfumé aux fines herbes, sauce au beurre blanc 29€
Sautéed seabass fillet cooked "à la plancha", rice perfumed with fine herbs and white butter sauce
- Risotto de noix de Saint-Jacques salade de roquette et vinaigrette de Pedro Ximénez (vin de Xérès doux et sucré) 31€
Scallops risotto, rucola with Pedro Ximénez dressing
- Tagliatelles au saumon fumé et ciboulette 21€
Smoked salmon tagliatelles with chives

Desserts

- Tiramisu maison 11€
Home made Tiramisu
- Tartelette aux fruits de saison 11€
Seasonal fruits pastry
- Moelleux au chocolat et glace vanille 11€
Chocolate fondant cake and its vanilla ice cream
- Sélection de sorbets et de crèmes glacées 9€
Sorbet and ice cream selection
- Sélection de fromages affinés 15€
Cheese platter

Carte sélection

- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
roquette et pignons de pin 19€
Beef carpaccio, parmesan shavings, rucola and pine nuts
- Saumon fumé, blinis et crème épaisse 19€
Smoked salmon cream and tepid blinis
- Salad César nature, 13€
œuf + 3€, poulet + 7€, gambas + 9€
Caesar Salad
egg + 3€, chicken + 7€, gambas + 9€
- Cheeseburger de bœuf, bacon, tomates, frites 23€
Cheeseburger with bacon, tomatoes, fries.
- Club sandwich au poulet, bacon, salade et frites 23€
Club sandwich with chicken, bacon, salad and fries
- Tagliatelles au saumon fumé et ciboulette 21€
Smoked salmon tagliatelles and chives
- Filet de bœuf pur, écrasé de pommes de terre 35€
à la coriandre, haricots verts et sauce Madère
*Beef Tenderloin served with mashed potatoes and coriander,
green beans with a Madeira sauce*
- Filet de bar sauté à la plancha, riz long parfumé 29€
aux fines herbes et sauce beurre blanc
*Sautéed seabass fillet cooked "à la plancha",
rice perfumed with fine herbs and white butter sauce*
- Moelleux au chocolat et glace vanille 11€

Mellow chocolat cake with vanilla ice cream
- Dessert du jour 11€
Dessert of the day
- Supplément légumes, frites ou salade 7€
Additional vegetables, French fries or green salad

Les Tapas

- Caviar expérience 50€ / 65€
*12G. de caviar eggxiting par Petrossian, Alverta royal et
4cl de vodka ou coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut
Caviar Experience
12G. caviar eggxiting by Petrossian, Alverta Royal and 4CL vodka / or a glass
of Champagne Veuve Clicquot Brut*
- Calamar frit, sauce tzatziki 6€
Fried calamari with tzatziki sauce
- Brochette de melon et chorizo 7€
Melon with chorizo skewer
- Bruschetta à la mousse chèvre aux épinards et jambon de Parme 7€
Goat cheese mousse Bruschetta with Parma ham and spinach
- Tortilla de jalapeño rouge et vert et fromage 6€
Red and green jalapeño with cheese tortilla
- Tartare de saumon 7€
Smoked salmon tartar
- Gambas frites sauce chili 7€
Fried gambas and chilli cauce
- Côtelette d'agneau au jus d'agneau 7€
Lamb chop with its jus

Planches

- Planche de charcuterie, fromage ou mixte 19€
Meat, cheese or mixed board
- Planche au choix et un verre de Minuty Rosé 25€
Board choice and a glass of Rosé Minuty
- Planche au choix et une coupe de Champagne Veuve Cliquot Brut 35€
Board choice and a glass of Champagne Veuve Cliquot Brut
- Planche au choix avec une coupe de Champagne Veuve Cliquot rosé 40€
Board choice with a glass of Champagne Veuve Cliquot rosé

ALLERGÈNES

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 / Oeufs /
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