

Entrées

Soupe du marché.	12 €
Petits farcis provençaux coulis de tomates basilic.	14 €
Crumble méditerranéen et sa crème de chèvre.	16 €
Artichauts barigoule œuf poché.	16 €
Ceviche de loup et sa salade de légumes croquants.	21 €
Foie gras de canard mi-cuit avec abricot rôti et réduction de vinaigre balsamique.	21 €

Menu enfant 15€

Réservé au moins de 10 ans !



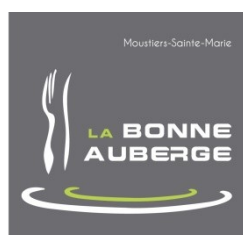
Pavé de saumon ou blanc de volaille
(écrasée de pommes de terre ou poêlée de légumes)



Deux boules de glace (vanille, chocolat ou fraise)



Boisson : un jus d'orange ou un sirop à l'eau.



HÔTEL RESTAURANT



Starters

Market soup.	12 €
Small Provençal stuffings with tomato and basil coulis.	14 €
Mediterranean crumble with goat's cream.	16 €
Artichokes barigoule poached egg.	16 €
Bass ceviche and its crunchy vegetable salad.	21 €
Semi-cooked duck foie gras with roasted apricot and balsamic vinegar reduction.	21 €

Children's menu € 15.

Reserved for at least 10 years!

Salmon steak or poultry breast
(mashed potatoes or pan-fried vegetables).

Two scoops of ice cream (vanilla, chocolate or strawberry).

Beverage: orange juice or water syrup.



Vorspeisen

Markt-Suppe.	12 €
Kleine provenzalische Füllungen mit Tomaten- und Basilikumcoulis.	14 €
Mediterrane Streusel mit Ziegencreme.	16 €
Pochiertes Artischocken-Barigoule-Ei.	16 €
Ceviche de loup und sein knackiger Gemüsesalat.	21 €
Halbgekochte Entenstopfleber mit gerösteter Aprikose und Balsamico-Essig-Reduktion.	21 €

Kindermenü € 15

Seit mindestens 10 Jahren reserviert!



Lachssteak oder Geflügelbrust

(Kartoffelpüree oder in der Pfanne gebratenes Gemüse)



Zwei Kugeln Eiscreme (Vanille-, Schokolade- oder Erdbeereis)



Getränk: Orangensaft oder Sirup mit Wasser.



Antipasti

Zuppa di mercato.	12 €
Piccolo ripieno provenzale coulis di pomodoro di basilico.	14 €
Mediterranean Crumble e la sua crema di capra.	16 €
Carciofi barigoule all'uovo in camicia.	16 €
Ceviche di branzino e la sua croccante insalata di verdure.	21 €
Foie gras d'anatra semicotto con albicocche arrostate e riduzione dell'aceto balsamico.	21 €

Menu bambini 15€

Riservato per almeno 10 anni!



Bistecca di salmone o petto di pollame
(purè di patate o verdure in padella)



Due palline di gelato (alla vaniglia, al cioccolato o alla fragola)



Bevanda: succo d'arancia o sciroppo d'acqua.



HÔTEL RESTAURANT



Entradas

Sopa de mercado.	12 €
Pequeño coulis de tomate relleno de albahaca provenzal.	14 €
Mediterranean Crumble y su crema de cabra.	16 €
Alcachofas barigoule huevo escalfado.	16 €
Ceviche de lubina y su ensalada de verduras crujientes.	21 €
Foie gras de pato semi-cocido con albaricoque asado y reducción de vinagre balsámico.	21 €

Menú para niños 15€

Reservado por lo menos 10 años!



Bistec de salmón o pechuga de ave
(puré de patatas o verduras fritas)



Dos cucharadas de helado (vainilla, chocolate o fresa)



Beba: jugo de naranja o jarabe con agua.



HÔTEL RESTAURANT



Записи

Рыночный суп.	12 €
Маленький провансальский фаршированный томатным кулис.	14 €
Средиземноморская крошка с козьим кремом.	16 €
Артишоки баригуль припущенное яйцо.	16 €
Чевиш де лу и его хрустящий овощной салат.	21 €
Полупрожаренная утка фуа-гра с жареным абрикосом и бальзамический уксус.	21 €

Детское меню 15€

Забронировано как минимум на 10 лет!



Стейк из лосося или птичьей грудки
(картофельное пюре или жареные овощи)



Две ложки мороженого (ванильное, шоколадное или клубничное)



Напиток: апельсиновый сок или водный сироп.



HÔTEL RESTAURANT

エントリー

市場のスープ.	12 €
小さな野菜の詰め物 プロヴァンス風トマトのバジルクーリ.	14 €
地中海のクランブルと山羊のクリーム.	16 €
アーティチョークのバリグールポーチドエッグ.	16 €
スズキ（魚）のセビーチェとカリカリ野菜のサラダ.	21 €
鴨のフォアグラのセミクッキング、ローストしたアプリコット添え とバルサミコ酢還元。	21 €

子供用メニュー 15€

10年以上予約受付中!



サーモンステーキまたは鶏胸肉
(マッシュポテトやフライパン)



アイスクリーム（バニラ、チョコ、ストロベリー whichever）2スcoop



飲み物：オレンジジュースやシロップを水で割って飲む。



HÔTEL RESTAURANT

