

# Room service

12h00 – 18h30

## Nos Assiettes à partager

### **Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue***

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

*Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.*

25 EUROS

### **Charcuterie de taureau de Camargue et fromages Bio de la ferme Roumanille / *Bull cold cuts from Camargue and Organic cheese from Romanille farm***

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau,  
tome fraîche de chèvre et de brebis.

*Assortment : Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese.*

30 EUROS

### **Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house***

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

*Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.*

33 EUROS

### **Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille**

***Three organic cheese from Romanille farm plate***

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

*Assortment of goat and ewe cheese.*

21 EUROS

## Les Incontournables

### **Les tomates anciennes / *Tomatoes***

Green zébra, ananas et cœur de bœuf, buratta crémeuse, pesto basilic,  
vert de cebette et vieux balsamique.

*Green zebra, pineapple and beef tomato, creamy buratta, basil pesto,  
Spring onion green and old balsamic.*

24 EUROS

### **Club Sandwich au saumon fumé de la maison Barthouil et frites**

***Club sandwich with smoked salmon from Barthouil house and French fries***

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.*

33 EUROS

### **Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites**

***Club sandwich with poultry red label and French fries***

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.*

31 EUROS

**Salade César / Caesar salad**

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar.

*Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmesan, crispy bread and caesar sauce.*

28 EUROS

**Salade César au saumon de la maison Barthouil / Salmon caesar salad**

Sucrine, tomates, œuf label rouge, saumon fumé de la maison Barthouil, parmesan, croutons et sauce Caesar.

*Salad, tomatoes, egg, smoked salmon from Barthouil house, parmesan, crispy bread and caesar sauce.*

30 EUROS

**Nos pâtes**

**Gambas / King prawns**

Linguines accompagnées de gambas sautées.

*Linguine pasta with pan fried king prawns.*

35 EUROS

**Nos Accompagnements**

**Coupelle de frites / French Fries**

8 EUROS

**Coupelle de salade / Salad**

8 EUROS

**Nos Récompenses**

**La Vanille / Vanilla**

Crème brûlée à la cassonade, tuile croquante et glace vanille.

*Crepe brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream.*

11 EUROS

**Le Chocolat / Chocolate**

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé et glace cacao.

*Caraibe foam, heart of salted butter caramel and cocoa ice cream.*

12 EUROS