

CARTE

**ENTRÉES / STARTERS**

Tomates confites au thym et romarin, crème de burrata fumée au bois d'hickory .....	12,00 €
<i>Thyme and rosemary preserved tomatoes, cream burrata smoked with hickory wood</i>	
Salade Caesar, poulet mariné au thym et œuf mollet .....	14,00 €
<i>Caesar salad with chicken marinated with thyme and soft-boiled egg</i>	
Crevettes rôties à la coriandre, salade de choux chinois, vinaigrette aux agrumes .....	15,00 €
<i>Roasted shrimp with coriander, Chinese cabbage and citrus vinaigrette</i>	
Carpaccio de cœur de thon mariné au gingembre et yuzu, salade d'algues au sésame .....	16,00 €
<i>Marinated tuna carpaccio with yuzu and ginger, algae salad with sesame</i>	

**PLATS / MAIN DISHES**

Bowl végétarien aux légumes primeurs .....	18,00 €
<i>Vegetarian bowl with early vegetables</i>	
Saumon Bömlo basse température, crème de coco, huile aux herbes, boulgour au concombre, pomme Granny Smith et œufs iodés .....	24,00 €
<i>Bömlo salmon, coconut cream, oil with herbs and boulgour with cucumber, apple Granny Smith and salmon roe</i>	
Tartare de bœuf Montbéliard au chimi-churri, pignons de pin et pommes frites.....	25,00 €
<i>Montbéliard beef tartar with chimi-churri, pine nuts and french fries</i>	
Thon de ligne en tataki au soja et ponzu, crème à la citronnelle, salicornes sautées au beurre et pommes de terre rôties .....	28,00 €
<i>Tataki of tuna with soya and ponzu, lemongrass cream, sautéed samphire and roasted potatoes</i>	
Côte de veau, marinade aux herbes et piquillos, pommes de terre rôties, légumes du soleil .....	32,00 €
<i>Veal chop, herbs and piquillos marinade, roasted potatoes and vegetables</i>	

**DESSERTS / STARTERS**

Café gourmand / Gourmet coffee .....	8,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon / Bourbon vanilla caramelized custard cream .....	8,00 €
Tarte aux fruits de saison / Seasonal tart .....	9,00 €
Gourmandise du Chef Pâtissier / Sweet of our pastry chef.....	9,00 €
Panna cotta aux fruits de la passion / Passion fruit panna cotta.....	9,00 €

**“ SUR LE POUCE ” de 12h à 16h**

Sandwich jambon blanc ou fromage .....	6,00 €
<i>Ham or cheese sandwich</i>	
Omelette jambon ou fromage ou fines herbes, salade de mesclun .....	13,00 €
<i>Ham or cheese or aromatic herbs omelette, mixed salade leaves</i>	
Tartine Lorraine, salade verte .....	12,00 €
<i>Toast with smoked bacon and fromage, green salad</i>	
Cheeseburger du Pavillon aux oignons et Comté, pommes frites .....	18,00 €
<i>Cheeseburger with onions and Comté, fries</i>	

## MENU " LÉMAN "

- 39 € -

Tomates confites au thym et romarin,  
crème de burrata fumée au bois d'hickory  
*Thyme and rosemary preserved tomatoes,  
cream burrata smoked with hickory wood*

*ou / or*

Crevettes rôties à la coriandre,  
salade de choux chinois, vinaigrette aux agrumes  
*Roasted shrimp with coriander, Chinese cabbage and citrus vinaigrette*

-----

Saumon Bömlo basse température, crème de coco, huile aux herbes,  
boulgour au concombre, pomme Granny Smith et œufs iodés  
*Bömlo salmon, coconut cream, oil with herbs and boulgour with cucumber,  
apple Granny Smith and salmon roe*

*ou / or*

Tartare de bœuf Montbéliard au chimi-churri,  
pignons de pin et pommes frites  
*Montbéliard beef tartar with chimi-churri,  
pine nuts and french fries*

-----

Dessert au choix dans la carte  
*Choice of dessert*

## MENU " JEUNE CONVIVE "

- 15 € -

Colin pané aux corn flakes ou steak haché, frites et légumes,  
glace 1 boule et une boisson

*Breaded walleye pollock or chopped steak, french fries and vegetables  
ice cream (1 scoop) and a drink*

### DÉJEUNER

Tous les jours de 12h à 14h - fermé le mardi  
*Lunch 7/7 from noon to 2 pm - closed on Tuesday*

### DÎNER

Du mercredi au samedi de 19h à 21h  
*From Wednesday to Saturday from 7 pm to 9 pm*

### SNACKING

Tous les jours de 12h à 16h  
*Everyday from noon to 4 pm*

### BAR

Lundi, mardi, dimanche de 8h à 19h  
*Monday, Thursday, Sunday from 8 am to 7 pm*  
Du mercredi au samedi de 8h à 21h  
*From Wednesday to Saturday from 8 am to 9 pm*

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.*

**Prix nets en euros / Net prices in euros. Carte des allergènes sur demande / Allergy card on demand.**

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. *Home-made dishes are prepared on site from raw products.* **Menus :** prix hors boissons / *price without drinks*

MENU IN  
YOUR  
LANGUAGE



  
PARTOUCHE  
HOTELS