Nos Menus

23,50€
Menu Gourmand

Buffet des entrées
Et
Dos de Cabillaud rôti
ou
Véritable andouillette de Troyes
ou
Ravioles au fromage
ou
Parmentier de canard à la patate douce
ou
Pavé de rumsteck
ou
Comme un hamburger
ou
Plat du jour
Et
Buffet des desserts
ou
Assiette de desserts
ou
Sélection de fromages

14,90 €
Menu du Jour

Plat du jour
Et
Buffet des entrées
ou Buffet des desserts
ou Assiette de desserts
ou Sélection de fromages

9,90 €
Menu Midi (1)

(uniquement le midi du lundi au samedi)

Steak du boucher
ou
Cassolette de la mer
ou
Penne, sauce tomate
Et
Fromage blanc
aux saveurs variées
ou
Salade de fruits

6 €
Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché
ou Nuggets de volaille
ou Filet de poisson
accompagné de haricots verts, pâtes ou frites
Et
Buffet des desserts
ou Glace
Et
Une boisson
(Coca-Cola 33cl, Vittel Fraise 33cl, Vittel 50cl ou Jus de fruits Pampryl 25cl)

Les boissons ne sont pas comprises dans les formules.
Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises.
(1) Formule valable hors forfaits séminaires.

Le Restaurant

Nos saveurs à la carte

Les Plats

Le plat du jour	***9,90 €***
À découvrir ci-contre	

Les recettes de saison

Véritable aligot de l'Aubrac, saucisse de Toulouse	14,90 €
Suprême de pintade rôti, sauce aux morilles	16,50 €
Paleron de bœuf braisé, sauce au vin rouge	15,90 €
Jarret de porc à la fleur de bière	17,90 €
Poule au pot, légumes cuisinés	16,90 €
Parmentier de canard à la patate douce	12,00 €
Ravioles au fromage	11,50 €
Dos de cabillaud rôti, sauce au choix	13,00 €
Filet de bar rôti	13,90 €

Les incontournables

Comme un Hamburger *Blinis de pomme de terre, steak haché, noix, crème fraîche, Bleu servi avec un mesclun de salade assaisonné d'une vinaigrette cassis-framboise*	10,50 €
L'omelette à ma façon (jambon, fromage, herbes…)	8,00 €
Pavé de saumon, beurre blanc à l'aneth	14,50 €

Les grillades

Découvrez nos savoureuses viandes délicatement grillées.

Le pavé de rumsteck	12,90 €
L'entrecôte	14,50 €
La véritable andouillette de Troyes	10,90 €
Le steak du boucher	9,90 €

Les garnitures

Haricots verts, papardelles, riz Basmati, poêlée de saison, frites, salade verte.

Les sauces

Sauce au poivre, béarnaise, moutarde, beurre blanc

Les Fromages et Desserts

Sélection de fromages Assortiment de fromages A.O.C, confiture de cerises noires, accompagnés de petits pains traditionnels	7,00 €
Assiette de desserts Tartelette de saison, croustillant aux amandes, vacherin en verrine, guimauve de saison	5,50 €
Le café ou thé gourmand Accompagné d'un croustillant aux amandes, d'une mini gaufre et d'un vacherin en verrine	5,00 €

Nos Buffets

16,90 €
Le Duo de Buffets
Buffet des entrées
Et
Buffet des desserts

10,90 €
Le Buffet des entrées seul

7,90 €
Le Buffet des entrées ou des desserts
Si accompagné d'un plat

8,50 €
Le Buffet des desserts seul

Sucrés-salés de saison

Réchauffez-vous en douceur avec notre soupe du moment et retrouvez également sur notre buffet : salade de pommes de terre, jambon forêt noire, noix, figue séchée, œufs durs, dés de harengs, oignons rouges rôtis, Bleu, cornet de crêpes, bulots… Œufs à la neige, mini gaufre, fromage blanc battu, crumble sucré, miel, tarte Tatin, crème fraîche, guimauve, mousse au chocolat…

Et régulièrement, découvrez de nouvelles saveurs avec les buffets du moment.

Le Café

Le Café vous accueille toute la journée et le soir,
et vous propose une sélection de mets savoureux et imaginatifs.

Touches salées

Salade Caesar	9,00 €
Salade de saison *Mesclun, Bleu, noix, croûtons, dés de figues, vinaigrette*	7,50 €
Potage de saison	5,00 €
Parmentier de canard à la patate douce	12,00 €
Sélection de fromages *Assortiment de fromages A.O.C, confiture de cerises noires, accompagnés de petits pains traditionnels*	7,00 €

Assiette à partager

Assortiment de cake salé, fondant, tartinade et cornet de crêpe	9,00 €

Touches sucrées

Salade de fruits	5,00 €
Gourmandise de saison *Fromage blanc, compotée ou miel, crumble*	5,90 €
Le café ou thé gourmand *Accompagné d'un croustillant, d'une mini gaufre et d'un vacherin en verrine*	5,00 €
Assortiment de biscuits *Sablés, Palets, Mini gaufre, Moelleux*	5,90 €
Assortiment gourmand *Croustillant, vacherin en verrine, guimauve de saison, meringue*	5,00 €
Tarte Tatin tiède, crème fraîche	6,00 €
Assiette de desserts *Tartelette de saison, croustillant aux amandes, vacherin en verrine, guimauve de saison*	5,50 €

Tarifs des buffets valables pour une personne.

Les Boissons

Les vins au verre

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons une sélection de vins servis au verre.

Les vins

	Au verre (14 cl)	25 cl / 37,5 cl	46 cl / 75 cl
Le vin de pays		**25 cl**	**46 cl**
Côtes du Tarn en pichet (rouge, rosé, blanc)		4,50 €	7,50 €
Le vin du mois	**Au verre (14 cl)**	**37,5 cl**	**75 cl**
À consulter sur l'ardoise	2,80 €	-	12,90 €
Les vins rouges	**Au verre (14 cl)**	**37,5 cl**	**75 cl**
Château de Pic 2006 Appellation 1ères Côtes de Bordeaux Contrôlée	-	13,00 €	19,50 €
Château Tour de Gilet 2009 Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée	3,50 €	13,50 €	18,50 €
Château La Rose Saint-Sauveur 2008 Appellation Haut-Médoc Contrôlée	3,90 €	13,00 €	19,50 €
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild 2009 Appellation Bordeaux Contrôlée	4,10 €	12,50 €	23,00 €
Bourgogne Pinot noir Château de Dracy 2009 Appellation Bourgogne Contrôlée	-	16,50 €	26,00 €
Château de Lastours Cuvée Arnaud de Berre 2009 Appellation Corbières Contrôlée	3,60 €	-	17,50 €
Les Grandes Bories 2009 Appellation Côtes du Rhône Contrôlée	3,00 €	12,50 €	18,00 €
Domaine de Leyre-Loup 2007 Appellation Morgon Contrôlée	-	-	24,00 €
Chinon Caves Angelliaume Cuvée du Patrimoine 2010 Appellation Chinon Contrôlée	-	13,00 €	21,00 €
Chivite Gran Feudo Crianza 2006 Vin espagnol de Navarre	-	-	19,00 €
Les vins rosés			
La Cuvée des Arts 2010 Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Contrôlée	-	12,50 €	18,00 €
Domaine du Saint-Esprit 2010 Appellation Côtes de Provence Contrôlée	3,50 €	12,00 €	18,00 €
Les vins blancs			
Château La Lézardière 2010 Appellation Bordeaux Blanc Contrôlée	-	9,50 €	15,50 €
La Sancive Muscadet sur Lie 2009 Appellation Muscadet Sèvre-et-Maine Contrôlée	3,10 €	11,00 €	16,00 €

Les millésimes indiqués sont sous réserve de disponibilité

Les bières

	15 cl	25 cl	28 cl	33 cl	50 cl
Heineken Pression	2,90 €	3,60 €	-	-	6,50 €
Panaché	-	3,60 €	-	-	6,50 €
Picon bière (Picon 3cl - Bière 25 cl Heineken)	-	-	4,20 €	-	-
Affligem	-	-	-	3,90 €	-
Edelweiss	-	-	-	3,90 €	-
Pelforth Brune	-	-	-	3,90 €	-
Desperados	-	-	-	4,00 €	-
Buckler	-	3,90 €	-	-	-

Les eaux minérales

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel	-	2,90 €	3,50 €
San Pellegrino	-	2,90 €	3,90 €
Eau de Perrier	-	2,90 €	3,90 €
Perrier	3,30 €	-	-

Les cocktails

Mojito (Rhum Havana Club Anejo Blanco, citron vert, menthe et eau gazeuse)	22 cl	5,50 €
Caipirinha (Cachaça et citron vert)	10 cl	5,50 €
Piña colada (Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco)	22 cl	5,50 €

Les apéritifs

Kir vin blanc	10 cl	3,00 €
Kir royal	10 cl	6,50 €
Pastis 51	3 cl	3,00 €
Ricard	3 cl	3,00 €
Suze	5 cl	2,60 €
Martini rouge, rosé, blanc	5 cl	3,00 €
Porto Niepport	5 cl	3,10 €
Gin Beefeater	4 cl	3,90 €
Vodka Wyborowa	4 cl	3,90 €
Vodka Zubrowka	4 cl	3,90 €
Havana Club Anejo Blanco	4 cl	3,90 €
Whisky Ballantines	4 cl	3,90 €
Scotch Whisky Defender	4 cl	3,90 €
Scotch Whisky Defender Success	4 cl	5,90 €

Les champagnes

Coupe de Champagne De Castelnau Brut	10 cl	6,00 €
Champagne De Castelnau Brut	75 cl	30,00 €
Taittinger Brut Réserve	75 cl	42,00 €
Taittinger Brut Réserve	37,5 cl	23,00 €
Taittinger Brut Millésimé	75 cl	47,00 €

Les sodas et jus de fruits

	25 cl	33 cl
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zéro	-	3,30 €
Sprite	-	3,30 €
Orangina	3,30 €	-
Lipton Ice Tea Pêche	3,30 €	-
Jus de fruits et Nectar Pampryl	2,65 €	-
Schweppes	3,30 €	-
Red Bull	4,00 €	

Les boissons chaudes

Café expresso, café décaféiné	1,70 €
Double café expresso, double café décaféiné	3,40 €
Chocolat chaud	2,50 €
Thé nature ou parfumé	2,20 €
Infusion	2,20 €

Les digestifs

	4 cl
Alcools blancs	4,30 €
Cognac	4,00 €
Digestifs, notamment régionaux	4,00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Louvre Hotels Group - SAS au capital de 117 625 104 € - 309 071 942 RCS NANTERRE - Photos non contractuelles, Crédit photos : Denis Amont - Imprimeur Optimark - Piment DDB®, Format Utile - AHPJL012