Les Formules

23 €

La Formule Gourmande

Buffet des entrées
+
Dos de cabillaud, fondue de poireaux
ou
Véritable andouillette de Troyes
ou
Blanquette de poisson
ou
Pappardelles, crème de champignons aux truffes
ou
Pavé de bœuf
ou
Coq au vin de Bourgogne
+
Buffet des desserts
ou
Assiette de fromages

13,90 €

La Formule du Jour

Plat du jour
+
Buffet des entrées
ou Buffet des desserts
ou Assiette de fromages

8,50 €

La Formule Déjeuner (1)

(uniquement le midi du lundi au vendredi)

Steak frites, salade
+
Fromage blanc aux saveurs variées
(assaisonné aux herbes, au sucre, à la crème, aux fruits cuisinés)
ou Salade de fruits

6 €

Le Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

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

À la Carte

Les Plats

Le plat du jour	***8,90 €***
À découvrir ci-contre	

Les classiques

Pavé de bœuf	12,50 €
Entrecôte	14,00 €
Véritable andouillette de Troyes	10,60 €
Comme un hamburger (Galette de pommes de terre, jambon Forêt Noire, sauce fromage, oignons frits)	9,50 €
Omelette à composer	7,50 €
Pavé de saumon, beurre blanc à l'aneth	14,50 €

Les coups de cœur de saison

Potage de saison	5,00 €
Coq au vin de Bourgogne	13,00 €
Confit de canard	13,50 €
Tartiflette et salade verte	10,00 €
Filet mignon de porc au miel	14,00 €
Pappardelles, crème de champignons aux truffes	12,90 €
Blanquette de poisson	11,00 €
Dos de cabillaud, fondue de poireaux	13,00 €
Côte de veau, poêlée de champignons, sauce aux morilles	25,00 €

Pour chacun des plats, nous vous proposons :
- Le buffet des entrées ou des desserts si accompagné d'un plat : + 6,50 €
- Une garniture au choix : frites, haricots verts, pappardelles, riz blanc et sauvage, poêlée de champignons, poêlée de pommes de terre à la gersoise ou salade verte.
- Une sauce au choix : poivre, moutarde, béarnaise.

Assiette de légumes seuls : 4 €

Les fromages et desserts

Assiette de fromages AOC	7,00 €
Confiture de cerises noires et pain traditionnel	
Le café ou thé gourmand	5,00 €
Accompagné d'une mini tropézienne, d'un pot de crème et d'un financier	

Les Buffets

À volonté

Choisir nos buffets c'est avoir la liberté de varier votre repas pour que plaisir rime avec équilibre. Laissez-vous tenter par notre sélection salée et sucrée aux recettes régulièrement renouvelées, et composez vous-même votre salade ou votre dessert, selon votre envie.

15,70 €

Le Duo de Buffets

Buffet des entrées
+
Buffet des desserts

9,50 €

Le Buffet des entrées seul

7 €

Le Buffet des desserts seul

6,50 €

Le Buffet des entrées ou des desserts

Si accompagné d'un plat

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

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 Appellation 1ères Côtes de Bordeaux Contrôlée	-	13,00 €	19,50 €
Château Le Mayne Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée	3,40 €	12,50 €	18,00 €
Château La Rose Saint-Sauveur Appellation Haut-Médoc Contrôlée	3,90 €	13,00 €	19,50 €
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild Appellation Bordeaux Contrôlée	4,10 €	12,50 €	23,00 €
Bourgogne Pinot Noir Réserve Vieilles Vignes Pierre André Appellation Bourgogne Contrôlée	-	16,00 €	25,00 €
Château de Lastours Cuvée Arnaud de Berre Appellation Corbières Contrôlée	3,60 €	-	17,50 €
Les Grandes Bories Appellation Côtes du Rhône Contrôlée	3,00 €	12,50 €	18,00 €
Domaine de Leyre-Loup Appellation Morgon Contrôlée	-	-	24,00 €
Saumur Val de Loire Appellation Saumur Contrôlée	-	12,50 €	19,00 €
Chivite Gran Feudo Crianza (Vin espagnol de Navarre)	-	-	18,50 €
Les vins rosés			
La Cuvée des Arts Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Contrôlée	-	12,50 €	17,50 €
Domaine du Saint-Esprit Appellation Côtes de Provence Contrôlée	3,50 €	12,00 €	18,00 €
Les vins blancs			
Château La Lézardière Appellation Bordeaux Blanc Contrôlée	-	9,50 €	15,50 €
Château La Noé Appellation Muscadet Sèvre-et-Maine Contrôlée	3,10 €	10,00 €	16,00 €

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 €	3,40 €
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 Madame de Maintenon	10 cl	6,00 €
Bouteille de Champagne Madame de Maintenon	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 €	-

Les boissons chaudes	
Café expresso, café décaféiné	1,65 €
Double café expresso, double café décaféiné	3,30 €
Chocolat chaud	2,50 €
Thés nature ou parfumés	2,20 €
Infusions	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 Hôtels - SAS au capital de 117 625 104 € - 309 071 942 RCS NANTERRE - Imprimeur Optimark - Format Utile - CEAHGENSL11