CAFÉ —JEANNE—

PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

Du lundi au vendredi de 12h15 à 23h00
du samedi au dimanche de 12h30 à 23h00
From Monday to Friday from 12.15pm to 11pm
From Saturday to Sunday from 12.30pm to 11pm

Nos Entrées

Œufs mimosa à la moutarde graine & rémoulade de céleri ou avec caviar osciètre 23€/50€
Mimosa eggs with wholegrain mustard & celery remoulade or with Osciètre caviar

Saumon fumé de Norvège & son blini 35€
Norwegian smoked salmon & blini

Œuf parfait au parmesan, soba au sarrasin, cueillette de girolles 35€
Slow-cooked egg with Parmesan, buckwheat soba, wild chanterelle mushrooms

Escargots gros-gris en persillade — 6 ou 12 pièces en coquille 18€/40€
Gros Gris snails with garlic & parsley — 6 or 12 pieces in the shell

Chair de tourteau, voile de fleurs, tomates cerises & sauce Cardinal légèrement épicée 56€
Crab meat veiled with pansy petals, cherry tomatoes & lightly spiced Cardinal sauce

Avocat Hass & crevettes cocktail rafraichis 29€
Hass avocado & cocktail shrimp, served chilled

Les 6 huîtres spéciales n° 3 de chez Cadoret 38€
6 Cadoret No. 3 Special oysters

Lames de sériole, huile d'olive intense, ciboulette & fleur de brume 32€
Slices of yellowtail, robust olive oil, chives & fleur de brume

Bisque de crabe vert à la Fine de Champagne & crème crue 24€
Green crab bisque with Fine de Champagne & fresh cream

La Mer

Fish N' Chips à ma façon & mayonnaise du corsaire 35€
Chef's-style Fish N' Chips & corsair's mayonnaise

Saumon à la plancha, sauce genevoise, céleri confit à la royale & jeunes poireaux 54€
Pan-seared salmon, Genevan sauce, royal-style confit celery & young leeks

Saint-Pierre étuvé au thym & citron, sauce "nano", riz basmati "Oma" 56€
Steamed John Dory with thyme & lemon, 'Nano' sauce, 'Oma' basmati rice

Noix de Saint-Jacques & son gâteau soufflé, velouté de cresson & à la sauge 49€
Scallops with soufflé cake, watercress & sage velouté

Bar à la plancha, assaisonné de poudre marine 68€
Plancha-seared sea bass, sprinkled with seasoning powder

La Terre

Filet de bœuf "Sélection charolaise" au sautoir, sauce aux trois poivres, pommes frites 72€
Charolais Selection beef fillet, pan-seared, with three-peppercorn sauce & French fries

Tartare de bœuf à votre goût & ses condiments 45€
Beef tartare prepared to your liking with condiments

Suprême de volaille jaune rôtie à la sauge, zestes de citron, crème de parmesan, légumes-racines cuits à la ficelle 58€
Roast yellow chicken supreme with sage & lemon zest, Parmesan cream, root vegetables cooked 'à la ficelle'

Grenadin de veau au vin jaune, épinards & champignons boutons 44€
Veal medallion with Vin Jaune, spinach & button mushrooms

Faux-filet de Wagyu, sauce barbecue à ma façon 95€
Wagyu striploin with my signature BBQ sauce

Garnitures

Riz basmati, pommes frites, pomme purée, légumes vapeur, panisses au thym & citron confit 10€
Basmati rice, French fries, mashed potatoes, steamed vegetables, panisses with thyme & preserved lemon

Prix nets en euros - Taxes & service compris, notre établissement n'accepte pas les chèques / *Net prices in euros - Tax & service included, the hotel cannot accept payment by cheque*
Les informations relatives aux allergènes et à l'origine des viandes de nos plats sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.
Information regarding allergens and the origin of the meats served in our dishes is available upon request from our staff.

Les Salades du Park

Salade César au poulet & bacon ou au homard bleu 38€/62€
Chicken & bacon or blue lobster Caesar salad

Cœur de laitue, parmesan, haricots verts, truffe d'été & vinaigrette à l'huile de noix 45€
Lettuce heart, Parmesan, green beans, summer truffle & walnut oil

Salade de cœur de laitue, King crab & avocat Hass, vinaigrette au miel d'acacia & citron 58€
Butterhead lettuce heart salad with King crab & Hass avocado, acacia honey & lemon vinaigrette

Les Pâtes

Penne «Agathe» artisanales du Moulinier 28€
Traditionally made penne with black olives, tomatoes, basil & confit lemon

Casarecce, gorgonzola, noix, cecina & trévise 35€
Casarecce pasta, Gorgonzola, walnuts, cecina & Treviso radicchio

Les Sandwiches

Club Sandwich traditionnel à la volaille ou au saumon fumé 36€ 40€
Poultry or smoked salmon Club Sandwich

Hamburger ou Cheeseburger, pommes frites 45€
Hamburger or cheeseburger with French fries

Hamburger végétarien, pommes frites 38€
Vegetarian hamburger with French fries

Croque-Monsieur au Comté, jambon blanc fumé 35€
Croque-Monsieur with Comté cheese & smoked cooked ham

Nos Desserts

Assiette de fromages de chez Anthès 28€
Cheeses selection from Anthès

Affogato, café arabica & vanille 17€
Affogato with Arabica coffee & vanilla

Sablé au chocolat Grand Cru & éclats de chocolat lacté 28€
Grand Cru chocolate shortbread & milk chocolate chunks

Tarte aux pommes "royal gala" confites 5 jours, crème vanille 25€
'Royal Gala' apple tart with five-day confit apples & vanilla cream

Mon vacherin aux fruits exotiques & aloe vera 25€
My vacherin with exotic fruits & aloe vera

Millefeuille cœur coulant aux 3 vanilles 34€
Vanilla millefeuille with fondant center

Crème brûlée tradition à la vanille de Tahiti 24€
Traditional Crème Brûlée with Tahitian vanilla

Assiette de fruits exotiques 38€
Exotic fruit platter

Glaces & sorbets du jour, tuile Arlette 17€
Ice creams & sorbets of the day with Arlette biscuit

Prix nets en euros - Taxes & service compris, notre établissement n'accepte pas les chèques / *Net prices in euros - Tax & service included, the hotel cannot accept payment by cheque*
Les informations relatives aux allergènes et à l'origine des viandes de nos plats sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.
Information regarding allergens and the origin of the meats served in our dishes is available upon request from our staff.