LE BAYADÈRE

ROOM SERVICE

Chers clients,
Le service en chambre est disponible du lundi au vendredi au déjeuner de 12h à 13h30,
et du mardi au samedi au dîner de 19h à 21h30.

Pour commander ou obtenir plus d’informations, composez le 1428.
À la fin de votre repas, merci de nous en informer pour que l’on puisse récupérer votre plateau.

—

Dear guests,
Our room service is available Monday to Friday for lunch from 12 p.m. to 1:30 p.m.
and Tuesday to Saturday from 7 p.m. to 9:30 p.m.

To order or if you need more information, dial the 1428.
At the end of your meal, please contact us, our team will remove your tray.

CARTE DES VINS & CHAMPAGNES
WINES & CHAMPAGNES MENU

ÉVEILLEZ VOS PAPILLES

AWAKEN YOUR TASTE BUDS

DÉJEUNER & DÎNER

LUNCH & DINNER

LES ENTRÉES

STARTERS

L’entrée du jour (au déjeuner uniquement)

Starter of the day (only for lunch)

19€

Petits pois de Provence et jus de cosses, sorbet citron-basilic

Provence peas, pods juice, lemon and basil sorbet

22€

Saumon tempéré, espuma de pomme de terre, œufs de truite

Tempered salmon, potato espuma, trout eggs

26€

Artichaut farci à la crème de burrata des Pouilles

Stuffed artichoke with burrata from Puglia

25€

Entremet de homard de nos côtes, condiment d’oignons doux

Lobster terrine, sweet onions condiment

28€

Foie gras poêlé de chez Duperier, fenouil confit, émulsion à la vanille

Pan sautéed foie gras from Duperier, preserved fennel, vanilla emulsion

27€

Prix nets en euros, taxes et services compris.

SAVOURER

SAVOUR

DÉJEUNER & DÎNER

LUNCH & DINNER

LES PLATS

MAIN COURSES

Le plat du jour (déjeuner uniquement)

Main course of the day (only for lunch)

29€

Conchiglionis farcis de champignons de saison, condiment d'ail noir

Conchiglionis stuffed with mushrooms, black garlic cream

28€

Filet de bœuf normand, jus réduit, légumes de saison

Normand beef fillet, reduced juice, seasonal vegetables

46€

Suprême de poulette rôtie, millefeuille pommes Nori

Roasted chicken breast, Nori and potatoes millefeuille

36€

Encornets farcis de mousseline de poisson, légumes printaniers

Stuffed squid with fish mousseline, spring vegetables

36€

Homard bleu de nos côtes, risotto, sauce Armoricaine

Blue lobster from our coasts, risotto, Armoricaine sauce

65€

Filet de dorade royale, mousseline de poivrons, caviar d'aubergines, houmous

Fillet of sea bream, pepper mousseline, eggplant caviar, hummus

38€

Cheeseburger maison, pommes frites

Homemade cheeseburger, French fries

28€

Prix nets en euros, taxes et services compris.

PETITES GOURMANDISES

TO END GENTLY

DÉJEUNER & DÎNER

LUNCH & DINNER

LES DESSERTS

DESSERTS

Tarte chocolat grand cru, crème glacée à la vanille

Chocolate tart, vanilla ice-cream

15€

Flan à la vanille Bourbon, crème glacée à la vanille

Bourbon vanilla custard with vanilla ice cream

15€

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruit platter

15€

Pavlova aux fruits rouges et noirs

Red and black berries pavlova

15€

Palette de couleurs glacées maison

Assortment of ice-creams or sorbets

1 boule (1 scoop) 4€ | 2 boules (2 scoops) 8€ | 3 boules (3 scoops) 12€

Sélection de fromages affinés de saison

Selection of refined cheeses

15€

Prix nets en euros, taxes et services compris.

PETITES GOURMANDISES

TO END GENTLY

SNACKING

SNACKING

Soupe du jour

Soup of the day

15€

Salade Caesar au poulet

Chicken Caesar salad

26€

Les pâtes du jour

Pasta of the day

20€

Club sandwich poulet

Chicken club sandwich

25€

Club sandwich saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

27€

Club sandwich végétarien

Vegetarian club sandwich

22€

Saumon fumé (Maison Kaviari)

Smoked salmon (Maison Kaviari)

28€

Caviar Osciètre 30 g (Maison Kaviari)

Oscietre caviar 30 g (Maison Kaviari)

75€

Prix nets en euros, taxes et services compris.

BON APPÉTIT !