

CRYSTAL

LOUNGE

► Les plats suivants sont disponibles aux heures d'ouverture du restaurant, à savoir du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h15, les samedis et dimanches de 19h à 22h15.





Les plats signalés par ce pictogramme sont des plats végétariens



De-Light

- Soupe de brocolis à la mangue et au citron  80Kcal 9€
Broccoli soup with lemon and mango
- Suprême de barbue sur fondue d'aubergine 265Kcal 28€
Crème de ratatouille
Supreme of brill, eggplant fondue, ratatouille with cream
- Poulet fermier jaune « label rouge » 290Kcal 23€
cuit au court bouillon
crème à l'estragon et ses légumes de saison
*Free range chicken "label rouge" cooked in a court bouillon,
tarragon cream with seasonal vegetables*
- Gratin de fruits en sabayon et au Campari  130Kcal 9€
Fruit gratin in zabaglione with Campari


Les Tapas

- Caviar expérience
12G. de caviar eggxiting par Petrossian, Alverta royal et
4cl de vodka ou coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut
Caviar Experience
12G. caviar eggxiting by Petrossian, Alverta Royal and 4CL vodka / or a glass
of Champagne Veuve Clicquot Brut 50€ / 65€
- Pain à l'oignon et fromage à la crème de menthe  4.5€
Onion bread with cheese and mint cream
- Bruschetta au chèvre et magret de canard fumé 4.5€
Goat cheese bruschetta with smoked duck breast
- Frittata aux courgettes  4€
Zucchini fritatta
- Palmier au fromage et aux olives pimentées  4€
Cheese puff pastry with spicy olives
- Frites et mayonnaise à la truffe  6€
French fries with truffle mayonnaise
- Gambas frites sauce chili 7€
Fried gambas and chilli sauce

Entrées

- **Expérience Caviar** 50€/65€
12 gr caviar Eggxiting® par Petrossian Alverta Royal
et 4 cl de vodka
ou une coupe de champagne Veuve Clicquot brut
Caviar Experience
12 gr of Eggxiting® caviar by Petrossian Alverta Royal
and 4cl of vodka or
a glass of Veuve Clicquot Brut Champagne
- **Polenta grillée, chanterelles et salade de roquette**  15€
Grilled polenta, chanterelle mushrooms, aragula salad
- **Carpaccio de jambon de Parme, figues fraîches et mozzarella** 15€
Parma ham carpaccio, fresh figs and mozzarella cheese
- **Tartare de daurade et saumon à l'aneth** 17€
Sea bream and salmon tartar with dill
- **Sablé au parmesan, mousseline de potimarron,**  16€
légumes de saison à l'huile de noisette
Parmesan cheese biscuit, pumpkin mousseline
seasonal vegetables with hazelnut oil
- **Velouté de poireaux, croûtons de lardons et moutarde de Meaux** 8€
Leek velouté, bacon croutons flavored with mustard from Meaux

Pâtes et Risotto

- **Tagliatelles, tomates confites à l'ail et à l'huile d'olive**  18€
Tagliatelles, preserved tomatoes with garlic and olive oil
- **Risotto aux poires et Gorgonzola** 21€
Pear with Gorgonzola cheese risotto




Plats Terre

- Filet pur de bœuf Rossini, pommes fondantes
jus à la truffe 35€
Beef tenderloin Rossini style, fondant potatoes, truffle jus
- Cuisse de lapin à la moutarde de Dijon, mousseline de panais 25€
*Rabbit leg flavored with mustard from Dijon
parsnip mousseline*

Plats Mer



- Filet de lotte, spaghetti de légumes, sauce au cresson 25€
Monkfish filet, assorted vegetable spaghetti, watercress sauce
- Filet de bar sauté à la plancha, pommes grenailles, sauce béarnaise 25€
Seabass cooked à la plancha, baby potatoes, bearnaise sauce
- Cabillaud rôti, tapenade d'olives noires parfumée à la truffe,
mousseline de céleri rave 31€
*Roasted cod, black olive tapenade perfumed with truffle
celeriac mousseline*

Plats Végétariens

- Velouté de lentilles rouges  9€
Red lentils velouté
- Salade de courgette et aubergine grillées, pesto à la noisette  15€
Grilled zucchini with eggplant salad, hazelnut pesto
- Poêlée de champignons des bois à l'origan et à l'ail  11€
Mixed fried mushrooms with garlic and oregano

Carte sélection

Les plats de la carte sélection sont disponibles tous les jours de 11H30 à 22H15

- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
roquette et pignons de pin 19€
Beef carpaccio, parmesan shavings, aragula salad and pine nuts
- Saumon fumé, blinis et crème épaisse 19€
Smoked salmon cream and blinis
- Salade César nature, 13€
œuf + 3€, poulet fermier jaune « label rouge »+ 7€, gambas + 9€
Caesar Salad
egg + 3€, free range yellow chicken "red label" + 7€, gambas + 9€
- Cheeseburger de bœuf, bacon, tomates, frites 23€
Cheeseburger with bacon, tomatoes, French fries
- Club sandwich au poulet, bacon, salade et frites 23€
Club sandwich with chicken, bacon, salad and fries
- Tagliatelles, tomates confites à l'ail et à l'huile d'olive  18€
Tagliatelles, preserved tomatoes with garlic and olive oil
- Filet pur de bœuf Rossini, pommes fondantes 35€
jus à la truffe
Beef tenderloin Rossini style, fondant potatoes, truffle juice
- Filet de lotte, spaghetti de légumes, sauce au cresson 25€
Monkfish filet, vegetables spaghetti, watercress sauce
- Moelleux au chocolat et glace à la vanille  9€
Chocolate fondant cake with vanilla ice cream
- Dessert du jour 9€
Dessert of the day
- Supplément légumes, frites ou salade  7€
Additional vegetables, French fries or green salad

Desserts

- Pomme au four, sauce caramel 
Oven baked apple with caramel sauce 9€
- Tarte du jour
Dessert of the day 9€
- Moelleux au chocolat et glace vanille 
Chocolate fondant cake with vanilla ice cream 9€
- Mousse au chocolat et spéculoos 
Chocolate with speculoos mousse 9€
- Crêpes à la banane, sauce chocolat 
Banana pancake with chocolate sauce 9€
- Sélection de sorbets et de crèmes glacées 
Sorbet and ice cream selection 9€
- Sélection de fromages affinés 
Cheese platter 15€

Planches

- Planche de charcuterie, fromage ou mixte
19€
Meat, cheese or mixed board
- Planche au choix et un verre de Minuty Rosé
25 €
Board choice and a glass of Rosé Minuty
- Planche au choix et une coupe de Champagne Veuve Cliquot Brut
35 €
Board choice and a glass of Champagne Veuve Cliquot Brut
- Planche au choix avec une coupe de Champagne Veuve Cliquot rosé
40 €
Board choice with a glass of Champagne Veuve Cliquot rosé

ALLERGÈNES

Chers clients,

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel pour toute question relative aux allergies alimentaires.

Nous souhaitons également votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier et que tous nos plats comportent au minimum un des allergènes ci-dessous.

Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite.

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes les plus importants susceptibles d'être présents dans les mets que nous vous proposons :

Noix / Arachides / Lait / Soja / Poissons / Oeufs /
Sulfites / Céleri / Moutarde / Lupin / Crustacés /
Gluten / Mollusques / Graines de sésame

ALLERGENS

Dear guests,

Please do not hesitate in asking our staff, should you have any questions related to food allergies. We would also like to draw your attention to the fact that the composition of our dishes may vary from day to day and all our dishes present at least one of the following allergens.

As a consequence, it is essential to check with our staff at your every visit.

The below list includes the 14 most important allergens that may appear in the dishes we offer:

Nuts / Peanuts / Milk / Soya / Fish / Eggs /
Sulfites / Celery / Mustard / Lupin / Crustaceans /
Gluten / Molluscs/ Sesame seeds