

LE LOUNGE

ORGANIC VEGETABLES  	13
SEASONAL VEGETABLES GAZPACHO, LEMON & THYME LIGHT CREAM	
SCOTTISH SALMON HEART	19
SOUR DILL CREAM, SUCRINE AND BLINIS	
BRAISED STUFFED ARTICHOKEs	15
SEASONAL FRUITS AND VEGETABLES, ROASTED NUTS VINAIGRETTE SAUCE	

ROASTED COD	28
SWEET ONIONS EMULSION, BABY LEAVES & SAFFRON FLAVORED POTATOES	
RANGE CHICKEN	29
"100 DAYS RED LABEL", TARRAGON JUICE, SEASONAL VEGETABLES PRESERVE & QUINOA	
IRISH ANGUS RIB OF BEEF 10.58 Oz	45
NEW POTATOES, SUCRINE & CHORON SAUCE	
ORGANIC BURGER	26
ROMAINE LETTUCE, ANGUS BEEF 6.3Oz, BACON, CHEDDAR, TOMATOES, FRIED ONIONS, PICKLES & BURGER SAUCE	
QUINOA 	19
ARGAN FLAVORED, TAGINE VEGETABLES, CHICKPEAS COULIS WITH TAHINA	

CRISP CHOCOLATE JIVARA 40%	12
PUFF PASTRY, CHOCOLATE GANACHE CREAM, CHANTILLY CREAM & BISCUIT	
CRÈME BRULÉE	10
TONKA'S BEAN	
CITRUS CARPACCIO	10
MINT, SWEET SPICES	
MILLEFEUILLE	12
VANILLA, SALTED BUTTER CARAMEL	
CHEESE TRIO APO	14
SERVED WITH ORGANIC FRUITS CHUTNEY	



THESE MEALS ARE CERTIFIED GLUTEN FREE. LIST OF ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST



ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES COOKED ON PLACE ARE FROM ORGANIC AGRICULTURE



FISHES ARE FROM WILD FISHING OR RAISE IN IDEAL NATURAL CONDITION (RED LABEL)



MEATS ARE FROM FRENCH AND ARGENTINIAN AGRICULTURE



WE ARE WORKING EXCLUSIVELY WITH VALRHONA CHOCOLATE FROM FAIR TRADE

THOSE DISHES ARE DELIGHT

LE LOUNGE

SYLVAIN EMBAREK, CHEF DE CUISINE

LEGUMES BIO  	13
<i>GASPACHO DE LÉGUMES DE SAISON, CREME LÉGÈRE AU THYM CITRONNÉ</i>	
CŒUR DE SAUMON ÉCOSSAIS	19
<i>CRÈME ACIDULÉE À L'ANETH, SUCRINE ET BLINIS</i>	
ARTICHAUT EN BARIGOULE	15
<i>LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON, VINAIGRETTE DE NOISETTES TORRÉFIÉES</i>	

CABILLAUD DE NOS CÔTES	28
<i>ÉMULSION D'OIGNON DOUX, TOMBÉE DE JEUNES POUSSÉS & POMMES DE TERRE SAFRANÉES</i>	
VOLAILLE DE « 100 JOURS LABEL ROUGE »	29
<i>JUS À L'ESTRAGON, LÉGUMES DE SAISON CONFITS & QUINOA</i>	
NOIX DE CÔTE DE BŒUF « IRISH ANGUS » 300GR	45
<i>POMMES GRENAILLES, SUCRINE & SAUCE CHORON</i>	
BURGER BIO MAISON	26
<i>SALADE ROMAINE, BŒUF ANGUS 180GR, BACON, CHEDDAR, TOMATE, OIGNONS FRITS, CORNICHON & SAUCE BURGER</i>	
SEMOULE DE QUINOA 	19
<i>À L'ARGAN, LÉGUMES TAJINE, COULIS DE POIS CHICHE AU TAHINA</i>	

CROQUANT CHOCOLAT JIVARA 40%	12
<i>FEUILLANTINE, GANACHE, CHANTILLY & BISCUIT CHOCOLAT</i>	
CRÈME BRULÉE	10
<i>À LA FÈVE DE TONKA</i>	
CARPACCIO D'AGRUMES	10
<i>MENTHE, ÉPICES DOUCES</i>	
MILLEFEUILLE	12
<i>VANILLE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ</i>	
TRIO DE FROMAGES AOP	14
<i>CHUTNEY DE FRUITS BIO</i>	

-  CES PLATS SONT CERTIFIÉS SANS GLUTEN. LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE
-  L'ENSEMBLE DE NOS FRUITS ET LÉGUMES TRAVAILLÉS SUR PLACE SONT ISSUS D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
-  LES POISSONS SONT ISSUS DE PÊCHES SAUVAGES OU ÉLEVÉS DANS DES CONDITIONS NATURELLES IDEALES (LABEL ROUGE)
-  LES VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISES
-  NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT AVEC LE CHOCOLAT VALRHONA ISSU DU COMMERCE ÉQUITABLE
-  CES PLATS SONT CERTIFIÉS FAIBLES EN CALORIES