

Nos Pépites.

Sélection du Moment

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris Domaine de la Figueirasse	7	11	22	33
● AOC Côtes de Provence Aurose - Au bord de l'Aube	8	13	26	39
● "Viognier" Infini - Pays d'Oc	6	11	21	28
● AOP Médoc - Château Fontis	9	18	35	55

Nouvelle Sélection !

Rebelle

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● IGP Cité de Carcassonne La Cuvée Signature	6	8	16	25
● Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins Thé noir Laotien à la manière du vin - 1,2% d'alcool	8	14	28	42

Les Grands Vins.

Sélection du Moment

	8 cl	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● AOP Chassagne Montrachet En Pimont- Au Pied du Mont Chauve	11	18	31	62	95
● AOP Châteauneuf-du-pape L'Oratoire des Papes	6	10	16	32	48
● AOP Côtes Rotie - Les Rochins	9	17	28	56	85
● AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Capet Guillier	5	8	13	27	40


Carafe ou verre d'eau potable gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Nos Entrées buffet.

Terre & mer


Salade de fregola sarda, poivronade Bio 

Salade César, crème de parmesan au citron de Menton 

Tomates rôties, crème de basilic 

Saveur charcutière du moment 

Bulots et aioli doux Bio 

Crevette sauce tartare à l'aneth 

Bar à soupe

Velouté concombres, Délice d'anchoïade 

Gourmandes

Friand, crème de parmesan au citron de Menton 

Menu L'Express à table

Offre disponible du lundi au samedi midi

Plat créatif du jour servi
+ Thé ou Café ou Fromage Gourmand servi

30

Menu Buffet Gourmand

Offre disponible du lundi au dimanche midi

Plat créatif du jour servi
+ Entrées & Desserts au buffet

39

Nos plats

Créatifs servis à table.


Plat au choix

Cabillaud à la tapenade verte 

Gigot d'agneau, caramel d'épices

Garniture au choix

Grenailles, crème d'ail truffée 

Légumes d'été persillé 

Nos desserts buffet.

Napolitain 

Crème de chocolat au nougat de Montélimar


Crème brûlée


A la confiture de Clémentines

Ile flottante 

Crème de caramel fleur de sel de Camargue

Chantilly & ses toppings gourmands

Salade de fruits 

Aux infusions d'herbes et d'épices 

Corbeille de fruits 

Entiers et/ou tranchés

Menus tout fromage du soir

Nos fondues.

Préparées par notre Maître Fromager / expert Maison, nos fondues sont légères, filantes et sans produit de liaison pour une texture parfaite et un goût authentique. Servies à volonté – prix par personne.

Fondue traditionnelle "A l'Épicerie" — 36.90

Un mélange de fromages affinés pour une fondue intemporelle

Fondue à l'Ail des Ours — 37.90

Un doux parfum sauvage pour une expérience unique

Supplément planche de charcuterie — 12.00

Besoin de protéines ? Ajoutez une sélection de charcuteries artisanales pour encore plus de gourmandise !

Nos Raclettes.

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet, pickles et charcuteries. Garnitures servies à volonté, prix par personne.

Raclette du Jura au lait cru — 35.50

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois

Raclette Morbier au lait cru AOP — 38.00

Ce fromage se distingue par sa raie de charbon végétal, signe de son affinage traditionnel

Raclette Pastarou au lait de brebis — 49.00

Une alternative gourmande aux versions traditionnelles, avec des notes douces et légèrement acidulées.

Le Vacherin Mont d'Or AOP — 35.50

d'octobre à fin mars

Au lait cru, affiné, cuit au vin d'Arbois, rôti au four, Rattes du Touquet & charcuteries.

Nos plateaux du terroir.

L — 28.00€ XL — 40.00€

Partez à la découverte de nos régions françaises sous l'expertise de notre Maître Fromager ! Deux formats de dégustation sont proposés : L ou XL

Rabelais

Découvrez 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé

L'Audacieux

Savourez des fromages aux saveurs coquines et inoubliables !

L'Amalthée

Dégustez le meilleur des chèvres et brebis, selon saison

Le Mystique

Des Fromages de garde de fermes, de chalets & d'abbayes

Nos fromages, sélectionnés avec soin par notre partenaire et ami culinaire, mûrissent sous nos cloches à fromage uniques au monde, révélant ainsi toute leur richesse aromatique. Une expérience à retrouver dans de nombreuses de nos adresses en France.

Petits plats à partager .. ou pas ..

A la carte.

Offre disponible du lundi au dimanche soir

6 petites entrées — 16

3 Fromages affinés ou Mini desserts — 10

Plat Créatif du jour — 23

Plat Rebelle — 23

Risotto de celeri rave, Noisettes grillées, Espuma, Chips de céleri

Plat Festif — 35

Demi-homard grillé, Linguines aux petits légumes

Menu Gourmand — 39

Offre disponible du lundi au dimanche soir

6 petites entrées

1 Plat créatif du jour / Rebelle

3 mini desserts / Fromages affinés



Petites entrées

Carottes Rôties

Artichonade Bio

Salade Japonaise

Mayonnaise au citron de Menton

Houmous

Vinaigre de grenade

Pastrami de saumon fumé

Aïoli doux

Ajo Blanco

Crème d'ail doux truffe d'été

Friand

Crème de parmesan au citron de Menton



Plats créatifs

Raviole ouverte au canard

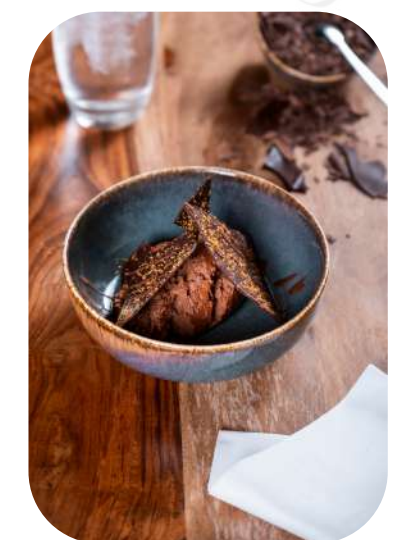
Sauce barbecue

Filet de dorade grillé

A la tapenade noire, julienne de légumes au pesto de noix

Légumes de saison

Crème de parmesan au citron de Menton



Mini Desserts

Mont-Blanc

Confiture de framboises au citron de Menton

Chantilly

& ses toppings gourmands

Nuage

Chocolat & spéculoos

Carte du Dimanche soir | Avec fromage | Veggie | Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé. Origine des viandes, poissons affichées, allergènes affichés dans notre restaurant. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande). Seules les boissons non alcoolisées sont servies 24/24.

**Champagne.****Bouteille 75cl**

Tsarine Brut Premium	55
Laurent Perrier La Cuvée	83
Laurent Perrier Millésimé	96

Bouteille 37.5cl

Laurent Perrier La Cuvée	45
--------------------------	----

Coupe 12cl 12**Kirs 12cl**

Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

Apéritifs.

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 3cl	4.5
Ricard 3cl	4.5
Apérol 6cl	6
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6

Bières.**Bières bouteilles 33cl**

Desperados	7
Corona	8

Bières Pression 25/50cl

Heineken	5/9
Affligem**	5.5/10

Supplément 25/50cl

<i>Sirop</i>	0.5/1
--------------	-------

Cidre APPIE 35cl

Le Brut	7
---------	---

Cocktails.**Americano 12cl**

Martini Rosso, Campari, Eau bulle	11
-----------------------------------	----

Caïpirinha 9cl

Cachaça, Citron vert, Sucre	11
-----------------------------	----

Spritz 20cl

Apérol, Prosecco, Eau bulle	11
-----------------------------	----

Gin Fizz 20cl

Gin, jus de citron, sucre, Eau bulle	11
--------------------------------------	----

Piña Colada 20cl

Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	11
--------------------------------	----

Mojito 20cl

Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau bulle	11
---	----

Mocktails.**Citronnade Maison 25cl**

	4.5
--	-----

Florida 20cl

Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Grenadine	8
---	---

Le Virgin Mojito 25cl

Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre	8
---	---

Spiritueux 4cl.**Rhum**

Havana Club 3 ans blanc	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

Vodka

Absolut	8
---------	---

Tequila

Olmecca Silver	9
----------------	---

Gin

Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11

Whiskies

J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson Premium	8

Bourbon

Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10

Single Mat

Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10

**Eaux****Eaux microfiltrées* 75cl**

Plate	3
Gazeuse	3

Eaux minérales 50cl

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

Eaux minérales 100cl

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

Eaux gazeuses 33cl

Perrier	4.5
---------	-----

Jus de fruits, sirops**Granini 25cl**

Jus d'Orange, Pomme, Tomate	4.5
-----------------------------	-----

Granini Nectar 25cl

Abricot, Ananas, Pamplemousse	4.5
Fraise	

Sirop Monin 2cl

Grenadine, Menthe, Fraise,	3
Pêche, Citron - eau filtrée* ou	
limonade	

Sodas**Sodas 33CL**

Coca cola classic/ zéro	5.5
/ cherry	
Mona citron vert Bio	6
Mona pétillant pomme	6
Bio	

Sodas 25CL

Fanta orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Agrumes /	4.5
Indian tonic	
Fuze tea pêche	4.5

Cafés

Expresso	3.5
Ristretto	3.5
Décaféiné	3.5
Noisette	3.5
Double expresso	5.5
Cappuccino	5.5
Café au lait	5.5
Chocolat chaud	5.5

Digestifs 4cl

Cointreau	8
Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8

Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	12
-------------------------------	----

Cognac

Hennessy VS	11
Hennessy XO	22

Palais des Thés**BIO**

Breakfast tea	5
Earl grey queen blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha yama	5
Thé détox Brésil	5
Thé détox Sud Africain	5
Thé vert à la menthe	5
Tilleul camomille oranger	5
Verveine Orange menthe	5

Our Pepites.

Selection of the Moment

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris Domaine de la Figueirasse	7	11	22	33
● AOC Côtes de Provence Aurose - Au bord de l'Aube	8	13	26	39
● "Viognier" Infini - Pays d'Oc	6	11	21	28
● AOP Médoc - Château Fontis	9	18	35	55

New Selection!

Rebelle

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● IGP Cité de Carcassonne La Cuvée Signature	6	8	16	25
● Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins Thé noir Laotien à la manière du vin - 1,2% d'alcool	8	14	28	42

Noble Wine.

Selection of the Moment

	8 cl	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● AOP Chassagne Montrachet En Pimont- Au Pied du Mont Chauve	11	18	31	62	95
● AOP Châteauneuf-du-pape L'Oratoire des Papes	6	10	16	32	48
● AOP Côtes Rotie - Les Rochins	9	17	28	56	85
● AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Capet Guillier	5	8	13	27	40

On request: free carafe or glass of drinking water. Alcohol abuse poses a risk to health. Consume in moderation.

A different menu every day!
Example: Sunday

Our Starters buffet.

Earth & Ocean

Fregola sarda salad, organic pepper purée
Caesar salad, Parmiggiano cream with « menton's lemon »
Roasted tomatoes, basil cream
Charcuterie Flavor of the Moment
Cooked whelks with organic sweet aioli ; Shrimps with dill tartar sauce

Gourmet Soup

Cucumber velouté, anchovy spread

Warm & Satisfying Appetizers

Puff pastry, Parmiggiano cream with « menton's lemon »



L'Express Table Menu

Offer available from Monday to Saturday at lunchtime

Creative main of the day served
+ Gourmet Tea or Coffee or Cheese served

30

Gourmet Buffet Menu

Offer available from Monday to Sunday at lunchtime

Creative main of the day served
+ Starters + Desserts from the buffet

39

Our Mains

Creative and served at the table.

Main of your choice

Cod Fillet with Green Tapenade
Leg of lamb with Spiced Caramel

Side dish of your choice

Baby Potatoes with Truffled Garlic Cream
Summer Vegetables with Parsley



Our Desserts buffet.

Napolitain cake
Chocolate cream with Montélimar nougat
Crème brûlée
With tangerine jam
Ile flottante
With salted caramel cream from Camargue
Whipped cream & its gourmet toppings
Fruit salad
With herb and spice infusions
Basket of whole and/or sliced fruits



Cheese Lover's Evening Menu

Our fondues.

Prepared by our Master cheesemaster and in-house expert, our fondues are light, creamy, and made without any binding agents for a perfect texture and authentic taste. Served unlimited – price per person

Traditional Fondue "A l'Épicerie" — 36.90

A blend of aged cheeses for a timeless fondue experience.

Ail des Ours Fondue — 37.90

A wild scent of garlic for a unique experience

Extra Charcuterie Board — 12.00

Add a selection of cure meats produce traditionnaly for extra gourmandise

Our Raclettes.

Served on a traditional raclette grill, accompanied by Rattes du Touquet potatoes, pickles, and charcuteries. Unlimited garnishes – price per person.

Raw milk raclette from Jura — 35.50

Aged for a minimum of 120 days, brushed with Artois wine.

Raw Milk AOP Morbier Raclette — 38.00

Recognizable by its vegetable charcoal line, a mark of its traditional aging process.

Sheep's Milk Pastarou Raclette — 49.00

A gourmet alternative to traditional raclettes, with mild and slightly tangy notes.

Vacherin Mont d'Or AOP – 35.50

October through March

Raw milk cheese, matured and oven-roasted with Artois wine, served with Rattes du Touquet potatoes & charcuteries.

Our regional platters.

L — 28.00€ XL — 40.00€

Join us in exploring our French regions under the expert guidance of our Master Cheesemaker! Two tasting formats are available: L or XL!

Rabelais

Discover 7 families of cheeses from the mildest to the strongest

The Audacious

Relish cheese with cheeky unforgettable flavours

The Amalthea

Enjoy a selection of the best of goat and sheep seasonal cheeses

The Mystical

Fall for the long-aging cheeses from farms, chalets, abbeyes

Our cheeses, carefully curated by our partner and culinary friend, mature under our one-of-a-kind cheese domes, unlocking their full aromatic richness. Experience this unique selection at many of our locations across France.

Small plates to share... or not...

A la carte.

Served Monday to Sunday, in the evening

6 Small Starters — 16

3 Aged Cheeses or Mini Desserts — 10

Creative Main of the Day — 23

Rebel Main — 23

Celery roots risotto, Roasted Hazelnuts, Foam
Celery roots Chips

Festive Main — 35

Grilled half lobster, linguine with baby vegetables

Menu Gourmand — 39

Served Monday to Sunday, in the evening

6 Small Starters

Creative / Rebel main

3 Aged Cheeses / Mini Desserts



Small Starters

Roasted Carrots  

Organic Artichoke cream

Japanese Salad

« menton's lemon » mayonnaise

Hummus  

Pomegranate Vinegar

Smoked salmon pastrami

Mild Aioli 

Ajo Blanco 

Mild Garlic Cream with Summer Truffle

Puff pastry 

Parmiggiano cream with «menton's lemon»



Creative Mains

Duck Confit Ravioli

BBQ sauce

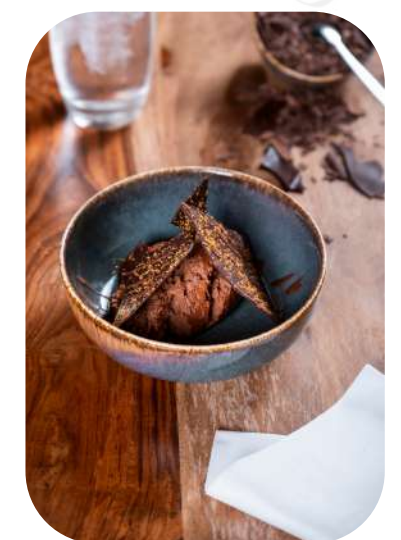
Grilled Sea Bream Fillet 

With Black Tapenade, Julienne

Vegetables & Walnut Pesto

Seasonal Vegetables  

Parmiggiano cream with « menton's lemon »



Mini Desserts

Mont-blanc 

Raspberry Jam with Menton
Lemon

Whipped Cream
& its gourmet toppings

Chocolate & Speculoos
Mousse

Sunday Dinner Menu |  With Cheese  Veggie  Free-gluten

Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Payment by check is not accepted. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7.

Champagne.

75cl Bottle	
Tsarine Brut Premium	55
Laurent Perrier The Cuvée	83
Laurent Perrier "Millésimé"	96
37.5 cl Bottle	
Laurent Perrier The Cuvée	45
12 cl Champagne	12
12 cl Kirs	
White wine *	6
Royal Champagne *	12

Apéritifs.

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 5l 3cl	4.5
Ricard 3cl	4.5
Apérol 6cl	6
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6

Beers.

Beer bottles 33cl	
Desperados	7
Corona	8
Draft Beers 25/50cl	
Heineken	5/9
Affligem**	5.5/10
Supplement 25/50cl	
Syrup	0.5/1
APPIE Brut Cider 35 cl	7

Cocktails.

Americano 12 cl	11
Martini Rosso, Campari, Sparkling Water	
Caipirinha 9 cl	11
Cachaça, Lime, Sugar	
Spritz 20 cl	11
Aperol, Prosecco, Sparkling Water	
Gin Fizz 20 cl	11
Gin, Lemon Juice, Sugar, Sparkling Water	
Piña Colada 20 cl	11
Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream	
Mojito 20 cl	11
Rum, Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water	

Mocktails.

Homemade lemonade 25 cl	4.5
Florida 20 cl	8
Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup	
The Virgin Mojito, 25 cl	8
Sparkling water, lime, mint, sugar	

Spirits 4cl.

Rum	
Havana Club 3-Year-Old White	7
Diplomatico Exclusive Reserve	11
Vodka	
Absolutely	8
Tequila	
Olmecca Silver	9
Gin	
Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11
Whiskies	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12 Years	11
Jameson Premium	8
Bourbon	
Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45%	10
Single Mat	
Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 Years Forest Reserve	10

Waters

Microfiltered waters 75cl*	
Still water	3
Sparkling water	3

Mineral Waters 50cl	
Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

Mineral waters 100cl	
Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

Sparkling Water 33cl	
Perrier	4.5

Fruit juices, syrups

Granini 25cl	4.5
Orange, Apple, Tomato Juice	
Granini Nectar 25cl	4.5
Apricot, Pineapple, Grapefruit, Strawberry	

Syrup Monin 2cl	3
Grenadine, Mint, Strawberry, Peach, Lemon - filtered water* or lemonade.	

Sodas

Sodas 33cl	
Coca-Cola Classic/Zero/Cherry	5.5
Mona Organic Lime	6
Mona Organic Sparkling Apple	6
Sodas 25cl	
Fanta Orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Citrus/Indian tonic	4.5
Fuze tea peach	4.5

Cafés

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Decaffeinated	3.5
Hazelnut Coffee	3.5
Double Espresso	5.5
Cappuccino	5.5
Coffee with Milk	5.5
Hot Chocolate	5.5

Digestives 4 cl

Cointreau	8
Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8
Armagnac	
Château de Laubade Out of Age	12
Cognac	
Hennessy VS	11
Hennessy XO	22

Palais des Thés

BIO	
Breakfast Tea	5
Earl Grey Queen Blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha Yama	5
Brazilian Detox Tea	5
South African Detox	5
Tea Mint Green Tea	5
Linden chamomile orange	5
Verbena and orange mint.	5