

Restaurant Les Alizés

CARTE D'ETE

Horaire d'Ouverture :

*Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h
Le week-end de 19h à 22h*

Pour contacter le restaurant depuis votre chambre, faites le 216



Les Formules du Midi

Du Lundi au Vendredi :

<i>Entrée du Jour</i>	<i>7.5 €</i>
<i>Entrée du Jour et Buffet de Desserts à Volonté</i>	<i>15 €</i>
<i>Entrée du Jour et Plat du Jour</i>	<i>15 €</i>
<i>Plat du Jour et Buffet de Dessert</i>	<i>15 €</i>
<i>Entrée du Jour, Plat du Jour et Buffet de Desserts</i>	<i>19 €</i>
<i>Buffet de Desserts</i>	<i>7.5€</i>

*Tous nos produits sont frais.
Le chef vous souhaite un excellent appétit.
Service compris.*

Les Entrées 10.00 €

Salade Italienne

Jambon sec, artichaut romaine, tomates confites, parmesan, salade verte

Salade Niçoise

Haricots verts, tomates, mesclun, œufs durs, oignons rouges, filets d'anchois, branche de céleri, thon, olives noires

Salade Espagnole

Chorizo, riz paëlla, poivrons, aubergines grillées, anchois

Salade Neptune

Queues d'écrevisses, Saint-Jacques marinées, sauce cocktail, blinis oeufs de lump, salade verte

Carpaccio de Magret de canard

Magret de canard, parmesan, citron vert, endives, mâche

Charlotte de saumon

Saumon cru marinée, crêpes, concombres, fromage frais, herbes

Mille feuilles de légumes

Courgettes, aubergines, tomates, poivrons vert & rouge, oignons, ail, omelette.

Assiette Gersoise

Foie gras maison, gésiers confits, timbales de cèpes

Corbeille gourmande

Toasts au chèvre, jambon sec, tomates, salade verte

Trilogie de Foie Gras Maison 20.00 €

Terrine de foie gras aux pruneaux avec pain d'épices, carpaccio de foie gras, escalope de foie gras tiède

Tous nos produits sont frais.

Le chef vous souhaite un excellent appétit.

Service compris.

Les Délices de la Mer

La Daurade Royale entière à la Provençale 15.00 €

La Roulade de Saumon à l'Alsacienne 15.00 €

Escalope de saumon, choucroute, crevettes sauce Riesling

Feuilleté de Saint-Jacques aux queues d'écrevisses 20.00 €

Polenta Crémeuse

Gambas Flambées au Marc de Gewurztraminer 20.00 €

Rizotto au parmesan

Gaspacho froid à l'escalope de Saumon 15.00 €

Les Repas Allégés

Les Lasagnes Végétariennes 9.50 €

La Terrine de Légumes 8.00 €

Les Omelettes 9.50 €

(Aux Champignons, aux Herbes et au Fromage)

Les Pâtes à la Crème 8.00 €

Tous nos produits sont frais.

Le chef vous souhaite un excellent appétit.

Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Viandes 18 €

*L'entrecôte de Bœuf grillée beurre maître d'hôtel
300 grammes pièce*

*Tournedos sauce béarnaise
250 grammes pièce*

Médallions de Veau aux giroldes

*L'éventail de magret de canard au miel de fleurs d'acacia
Pommes à la cannelle*

*Jambonneau entier rôti à la crème de moutarde à l'ancienne
Nems de choucroute aux lardons*

*Duo d'agneau à l'ail confite, carré et filet 20 €
Garniture estivale*

Viandes servies avec au choix :

*Pommes frites, riz, pâtes, salade verte, poêlé de légumes verts,
pommes rôties.*

Tous nos produits sont frais.

Le chef vous souhaite un excellent appétit.

Service compris.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec
modération.*

Pour 2 personnes 42 €

Côte de Bœuf sauce béarnaise, 800 grammes minimum

Tomates provençale rôties au thym

Courgette farcie avec une julienne de légumes au vieux Porto

Rôti de filet de bœuf, cuisson à la ficelle, sauce au raifort

700 grammes

Petits légumes tournés au bouillon

Saumon entier au basilic

1,2 kilogrammes

Poché au Riesling, sauce mousseline

Polenta à l'italienne, asperges vertes

Ces plats seront découpés en salle

Temps d'attente de préparation : 15 à 20 minutes

Tous nos produits sont frais.

Le chef vous souhaite un excellent appétit.

Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'assiette de Deux Fromages 7.50 €

Les Desserts 8.00 €

Soufflé au Grand Marnier

Profiteroles au Chocolat Tiède à la glace vanille

Crème Brûlée à la mangue

Verrine de Tiramisu aux fraises

Assiette Gourmande

Café Gourmand

Moelleux au Chocolat et sa Boule de Glace

Influence Framboise avec son coulis fraise

Mousse fromage blanc et cœur de framboise

Tout Ananas

Tatin d'Ananas, Sorbet, Ananas frais

Savarin chocolat / caramel

Avec sa boule de glace caramel « fleur de sel »

Les Glaces 8.00 €

Banana Split (banane, glace vanille, fraise, chocolat tiède, chantilly)

Coupe chocolat ou café liégeois

Coupe golfeur (sorbet pomme verte, cassis, passion, salade fruits exotiques)

Coupe au citron vert arrosé de vodka

Coupe pipermin (menthe sauvage, chocolat after eight, alcool pipermin)

Le chef vous souhaite un excellent appétit.

Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

A consommer avec modération.