

MENU

PAVILLON GOURMET

SANDWICHES | SANDWICHES



LE PARISIEN - 8.50 € BY PHILIPPE JOANNES
1/2 baguette, jambon cuit supérieur, comté et beurre cornichons
Half French baguette, upper cooked ham, compte, pickles butter



DOLCE BRESAOLA - 9.00 €
1/2 baguette sésame, bresaola, pickles de patate douce, mousse de chèvre frais, salade et tomate
Half sesame baguette bresaola, sweet potato pickles, fresh goat cheese mousse, lettuce and tomato



WRAP SUNSHINE - 9.00 €
Galette, houmous, fromage frais, chutney de mangue, pickles de chou-fleur
Flatbread, chickpea hummus, cream cheese, mango chutney, cauliflower pickle

WRAP POULET - 9.00 €
Galette, filets de poulet, carottes râpées, tomates confites, avocat, salade, mayonnaise, curry
Flatbread, chicken fillet, grated carrot, sun-dried tomatoes, avocado, lettuce & curried mayonnaise

SNACKS CHAUDS | SALTED

QUICHE AUX LÉGUMES - 7.00 €
Tian of vegetables quiche

PANINI 3 FROMAGES - 7.50 €
3 Cheeses panini

QUICHE SAUMON ÉPINARD - 8.00 €
Salmon and spinach quiche



CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE - 9.00 €
Pain de mie, emmental, jambon, sauce béchamel truffée
Soft bread, emmental cheese, ham, truffle béchamel sauce

SALADES | SALADS



BEAUTY BOWL - 13.50 € BY PHILIPPE JOANNES
Chou romanesco, fenouil, courge butternut, fèves, pickles de chou-fleur, pickles de crudités
Romanesco broccoli, fennel, butternut squash, broad beans, pickled cauliflower, pickled garden vegetables



GLOW OCÉAN - 14.50 € BY PHILIPPE JOANNES
Crevettes marinées, kiwi, pomme verte, butternut, citron, riz et sésame
Marinated shrimp, kiwi, green apple, butternut squash, lemon, rice and sesame



"CÔTÉ TERRE" - 14.50 € BY PHILIPPE JOANNES
Volaille, salade romaine, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, croûtons dorés, chapelure croustillante, bresaola & touche de curry
Chicken, crisp romaine lettuce, cherry tomatoes, Grana Padano shavings, golden croutons, crispy breadcrumbs, bresaola & a hint of curry

PLATS CHAUDS | HOT DISHES

WOK DE POULET AUX LÉGUMES SAUTÉS - 14.50 €
Nouilles, courgettes, carotte, poulet, poivron, petits pois, champignons noirs, sauce soja
Noodles, zucchini, carrot, chicken, sweet pepper, peas, black mushroom, soya sauce



DAURADE FAÇON MÉDITERRANÉE - 16.00€
Daurade, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil grillé et edamame, sauce au yaourt, citron et aneth
Mediterranean-style sea bream, olive oil mashed potatoes, grilled fennel and edamame, lemon and dill yogurt sauce

SNACKS SALÉS | SALTED

CHIPS LAYS NATURE/ BBQ 45GR - 3.00 €
PRINGLES PAPRIKA/ CRÈME OIGNON 40GR - 3.50 €
NOIX DE CAJOU ROMARIN - 6.00€
ET FLEUR DE SEL 40GR

Rosemary Cashews and Fleur de Sel

Service compris - Nos prix sont nets TTC

DESSERTS

FRUIT ENTIER - 1.80 €

YAOURT AUX FRUITS - 2.50 €
Fruit yogurt

BARRE CHOCOLATÉE 50 GR - 3.00 €
Chocolate bar 50gr

GROS CANELÉ - 3.00 €

CAKE CITRON PAVOT - 3.50 €
Lemon and poppy seed cake

CARROT CAKE - 3.50 €

MUFFIN CHOCOLAT/ FRUITS ROUGES - 4.00 €
Chocolate/ Red fruits muffin

CHOUCHOUS - 4.50 €
Caramelized nuts

MAXI COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 4.50 €
Cookie with chocolate chips

PANACOTTA AUX FRUITS EXOTIQUES - 4.50 €
Panna Cotta with exotic fruits

TIRAMISU - 4.50 €



NOIX DE CAJOU CARAMELISÉES - 5.50 €
NOIX DE COCO 40GR
Caramelized cashews coconut 40g

ANANAS DÉCOUPÉS - 6.00 €
Sliced pineapple

VIENNOISERIES | PASTRIES

PAIN BOULE - 0.50 €
Round loaf

PAIN AU CHOCOLAT - 2.00 €
Chocolat pastry

CROISSANT - 2.00 €
Croissant