

## A PARTAGER / TO SHARE

<b>Le 47 Plate</b> .....	40€
Calamars croustillants- Ceviche de cobia, marinade miso gingembre <i>Crispy squids - cobia ceviche - Miso ginger marinade</i>	
Bœuf à la citronnelle - Curry vert de légumes et tofu <i>Lemongrass beef - Green curry with vegetables and tofu</i>	
Rouleaux de printemps croustillants, gambas coriandre - Salade croquante <i>Crispy spring roll - Cilantro Prawns - Crunchy salad</i>	

## POUR COMMENCER / STARTERS

Salade de boeuf citronnelle, bouquet d'herbes parfumées * .....	18€
<i>Lemongrass beef salad</i>	
Calamars croustillants, mayonnaise épicée .....	16€
<i>Crispy squids with spicy Thai mayonnaise</i>	
Thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce aigre douce * .....	24€
<i>Seared sesame-crusted tuna with sweet and sour sauce</i>	
Ceviche de Cobia, marinade miso gingembre * .....	24€
<i>cobia ceviche, miso ginger marinade</i>	
Palourdes à la plancha, persillade .....	18€
<i>Clams in parsley</i>	
Foie gras, chutney de mangue et épices * .....	24€
<i>Foie gras, mango chutney and spices</i>	
Soupe Pho, bouillon parfumé * .....	14€
<i>Phô soup</i>	
Rouleaux de printemps croustillants, gambas coriandre .....	18€
<i>Crispy spring roll, cilantro prawns</i>	
Banh cuon aux légumes .....	14€
<i>Vegetable banh cuon</i>	

## SUR LE POUCE / ON THE GO

Club sandwich volaille mariné au saté, pain de campagne bio * .....	24€
<i>Poultry satay club sandwich, organic country bread</i>	
Focaccia thon mi-cuit, salade croquante * .....	26€
<i>Tuna foccacia, crunchy salad</i>	

\* Service continu / \* Served all day

Room service : 01 53 23 13 12

En cas d'intolérance alimentaires, allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats.

## POUR CONTINUER / MAIN COURSES

Poisson et crustacés, sauce tom yam <i>Fish and shellfish, tom yam sauce</i>	24€
Dos de cabillaud vapeur, sauce vierge <i>Steamed cod, virgin sauce</i>	28€
Belle sole meunière entière <i>Sole meuniere</i>	46€
Curry vert de légumes asia, tofu frais <i>Green curry with vegetables and tofu</i>	20€
Linguini, poutargue et artichauts poivrade <i>Linguini, bottarga and artichokes</i>	24€
Filets de cailles Xar Xiu fondant aux épices <i>Quail fillets Xar Xiu</i>	24€
Suprême de volaille fermière, curry vert, aubergine Thai <i>Farm poultry supreme, green curry, Thai eggplant</i>	26€
Tournedos Rossini, jus truffé <i>Tournedos Rossini, truffle juice</i>	36€
Côte de veau première grillée, jus court <i>Grilled veal chop</i>	34€

## GARNITURE AUX CHOIX / SIDE DISHES

Écrasé de pomme de terre - Riz parfumé - Légumes sautés <i>Mashed potatoes - Flavoured rice - Stir-fried vegetables</i>
Salade croquante - Frites maison - Linguini <i>Crunchy salad - Homemade french fries - linguini</i>

## ET POUR FINIR / DESSERTS

Assortiment de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre * <i>Cheese assortment</i>	14€
Fromage blanc fouetté, mendiant croquant * <i>Whipped cottage cheese, crunchy mendiant</i>	10€
Coulant chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	12€

## SELECTION DE PÂTISSERIES / PASTRY SELECTION \*

ARNAUD LARHER Meilleur ouvrier de France

ARNAUD  
LARHER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Explorateur de goût. Arbitre des textures

Café ou thé GOURMAND * <i>Coffee or tea "gourmand"</i>	12€
---	-----