

# la table du bar

Carte des Mets  
*Main Courses Menu*

# Mocktails

## Lumel - 18 cl 14 €

Gin sans alcool infusé à la citronnelle, infusion froide Harmony de la maison Betjeman & Barton, aquafaba, jus de citron jaune et sirop de sureau infusé aux baies de Timut

*Alcohol-free gin infused with lemongrass, cold-brewed "Harmony" tea by Betjeman & Barton, egg white, lemon juice, and elderflower syrup infused with Timut pepper berries*

## Azur - 21 cl 13 €

Tequila sans alcool, jus de cranberry, Fever Tree Mediterranean, jus de citron jaune et sirop de violette

*Alcohol-free tequila, cranberry juice, Fever-Tree Mediterranean tonic, lemon juice, and violet syrup*

## Passio - 16 cl 15 €

Jus d'ananas, Martini Floréale sans alcool, fruit de la passion, jus de citron jaune et sirop vanille. Servi avec un shooter de French Bloom 0%

*Pineapple juice, Martini Floreale (alcohol-free), passion fruit, lemon juice, and vanilla syrup Served with a French Bloom 0% shot*

## Le Sérac - 16 cl 15 €

Gin sans alcool : Djin Nature Immunité Vermouth sans alcool, tonic infusé au romarin, verjus et sirop de rhubarbe

*Alcohol-free "Djin Nature Immunité" gin, alcohol-free vermouth, rosemary-infused tonic, verjuice, and rhubarb syrup*

Signature

# Seul ou à partager

Sharing or not

## Foie Gras de Canard 28 €

Pain Toasté

La Fourchette des Ducs 🍷🍷

*Duck Foie Gras, Toasted Bread*

*From La Fourchette des Ducs 🍷🍷*

## Assiette de Mortadelle 24 €

Focaccia moelleuse

*Mortadella - Served with focaccia*

## Crevettes croustillantes 16 €

Sauce Cocktail

*Crispy Prawns - Cocktail sauce*

## Rillettes de Poisson 18 €

Pain de Campagne Toasté

*Fish Rillettes - Toasted country-style bread*

## Tranches de Cœur de Saumon & Blinis 28 €

Maison Kaviari

*Salmon & Blinis - From Kaviari*

## Gaspacho de Tomates 🌿 16 €

Pain de Campagne toasté à la Tomate

*Tomato Gaspacho - Tomato-rubbed toasted country bread*

# Plats

## Main courses

Croque-Monsieur à la Volaille 18 €  
Pain brioché toasté, Vieux Comté

*Chicken Croque-Monsieur  
Toasted brioche bread and aged Comté  
cheese*

Tartare de Bœuf Tradition 32 €  
Origine France

Accompagnement au choix

*Traditional French Beef Tartare - Choice  
of side*

Fricassée de Poulet fermier 32 €

Sauce aux Morilles

Accompagnement au choix

*Free-Range Chicken Fricassée with Morel  
Cream Sauce - Choice of side*

Dos de Cabillaud, Sauce Vierge 32 €

Accompagnement au choix

*Roasted Cod Loin, Sauce Vierge - Choice  
of side*

Linguines fraîches 28 €

aux Tomates Cerises

Feuille de Basilic

*Linguine with Cherry Tomatoes - Fresh basil*

## Accompagnements

### Sides

Pommes Purée - Creamed mashed potatoes

Pommes Allumette - French fries

Légumes verts - Seasonal green vegetables

Riz - Rice

Quelques feuilles - Mixed baby leaves

**Un supplément de 10€ est facturé pour tout service  
en chambre. Nos prix s'entendent taxes et services  
inclus.**

*Alcohol abuse is dangerous for your health. Please  
drink responsibly. Our rates include taxes and  
service.*

# Salades

## Salads

Salade Haricots verts 24 €

Tomates, Artichauts

Vinaigrette à la Moutarde

*Green Bean, Tomato & Artichoke Salad  
Mustard vinaigrette*

Salade Régent 34 €

Foie Gras & Langoustines

Haricots verts, Tomates, Artichauts

*Régent Salad - Foie Gras & Langoustines  
Green beans, tomatoes and artichokes*

# Desserts

Kougelhopp glacé, Chantilly 16 €

Coulis de Fruits rouges

*Iced Kougelhopp with Whipped Cream  
Red berry coulis*

Moelleux au Chocolat 14 €

Glace vanille

*Warm Chocolate Fondant  
Vanilla ice cream*

Coupe de Fruits frais 18 €

Fraises & Framboises

*Fresh Fruit Coupe  
Strawberries and raspberries*

Coupe glacée, Chantilly 14 €

Glaces : Vanille, Chocolat, Café

Sorbets : Citron, Exotique, Fruits Rouges

*Ice Cream & Sorbet Coupe with Whipped Cream  
Ice creams: Vanilla, Chocolate, Coffee  
Sorbets: Lemon, Exotic Fruits, Red Berries*

Tarte du Jour 12 €

Tart of the day

Sélection de Fromages affinés 16 €

Xavier Thuret,

Meilleur Ouvrier de France Fromager

*Selection of Aged Cheeses  
Xavier Thuret, Best Craftsman of France  
Cheesemonger*

# la table du bar

Tous les jours de 15h à 23h  
Les plats et desserts sont proposés jusqu'à 22h

*Everyday from 3pm to 11pm  
Main Courses and desserts are proposed until 10pm*

Carte signée par les créateurs culinaires  
Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal,  
de la Fourchette des Ducs ❀❀

*A card signed by culinary creators  
Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal,  
of La Fourchette des Ducs ❀❀*