

Holiday Inn

**POUR VOUS
FAIRE PLAISIR**



H
Holiday Inn
AN IHG HOTEL

ENTRÉES

Start as you mean to go on

CRUMBLE D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS AU PARMESAN À LA CRÈME D'AIL PERSILLÉE, CRÈME GLACÉE AUX CÈPES 13€
Snail and mushroom crumble with parmesan, parsley garlic cream, Boletus ice cream

SALADE CÉSAR, ÉMINCÉ DE POULET GRILLÉ, ANCHOIS, OIGNONS, CROUTONS À L'AIL, SALADE LAITUE ET ŒUF DUR 14€
Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies, onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boiled egg.

ENDIVE BRAISÉE, CRUMBLE AU MAROILLES ET JAMBON CRU 12€
Braised endive, Maroilles cheese crumble and cured ham

VELOUTÉ DE PANAIS, NOIX DE PÉTONCLES ET PARMESAN 14€
Parsnip soup with cream, small scallops and Parmesan cheese

ŒUF COULANT, CRÈME DE VIEUX DE LILLE AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, CRÈME GLACÉE AU FOIE GRAS 13€
Soft-boiled egg with Cream of Vieux de Lille cheese, autumn mushrooms and Foie gras ice cream

CHTI' CROQUETTE AU CHEDDAR, SALADE DE POMMES VERTES ET CONCOMBRES 13€
Cheddar cheese croquette with green apple and cucumber salad

FORMULE DÉJEUNER ET DÎNER 31€

Du Lundi au Vendredi hors fériés
From Monday to Friday, not available on bank holiday

1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

1 MAIN COURSE + 1 DESSERT OF YOUR CHOICE
(all day dining exclu-All day dining excluded)

*avec un supplément de 5€ sur les plats marqués d'une étoile

FORMULE BURGER 28€

Du Lundi au Vendredi hors fériés
From Monday to Friday, not available on bank holiday

BURGER ORIGIN

+

CAFÉ GOURMAND

FORMULE RÉGIONALE À L'ARDOISE

34.00 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF

SALADES

GRANDE SALADE CÉSAR 19€
(émincé de poulet grillé, anchois, oignons, croustons à l'ail, laitue et œuf dur) 24
Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies, onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boil

SALADE VÉGÉTARIENNE 16€
(riz blanc, carottes crues, légumes verts, salade, oignons rouges et artichauts barigoule). 24 V
Vegetarian salad, white rice, raw coloured carrots, green vegetables, lettuce, red onions and barigoule artichokes.

GRANDE SALADE FRAÎCHEUR DES 2 CAPS 19€
(saumon fumé, thon Albacore grillé, Crevettes, légumes grillés, Œuf mollet, asperges vertes, vinaigrette à la mangue) 24
The 2 Caps salad with Smoked Salmon, grilled Albacore tuna, Shrimps, grilled vegetables, soft-boiled Egg, green asparagus, Mango French dressing

ROOM SERVICE TO SUIT YOU

Vous pouvez commander au restaurant ou au bar, selon ce qui vous convient le mieux.

Vous pouvez venir le chercher gratuitement au bar. Sinon nous vous offrons toujours le service d'étage traditionnel, pour un prix de 5€ par plateau entre 12H et 22H.

Des collations sont disponibles 24h sur 24, 7 jours sur 7 au to go Café

ROOM SERVICE TO SUIT YOU

Want to eat-in? Just call and order whatever you'd like.

You can collect your order from our To Go Café or for a tray charge of 5€ we'll bring it to your room (available between 11am-11pm).

Just looking for a snack? They're available 24/7 from our To Go Café or via room service

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre du personnel avant le repas. Tous les aliments sont préparés dans un endroit où des allergènes sont présents. V Végétarien VE Vegan GF Les plats sont fabriqués à partir d'ingrédients ne contenant pas de gluten GFA. Disponible de 12 à 22H 24. Prix et service compris. Les prix s'entendent TTC. Les séjour et repas gratuits pour les enfants signifient que les enfants de moins de 13 ans peuvent prendre le petit-déjeuner gratuitement. Le déjeuner et le dîner sont également offerts lorsque qu'ils sont choisis dans le menu enfants et que l'enfant est accompagné d'au moins un adulte qui mange au moins un plat principal. Cette offre s'applique à l'hôtel où séjourne la famille de l'enfant.

LES PLATS PRÉFÉRÉS DE LA MAISON

Your favourite dishes, from near and far

CARBONADE FLAMANDE DE JOUE DE BOEUF AUX LÉGUMES ANCIENS 22€
Beef stew with old vegetables

SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE, MARINIÈRE DE CHAMPIGNONS 22€
Chicken supreme with Autumn Vegetables and Mushrooms

***SOURIS D'AGNEAU AU MIEL ET THYM, GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES, FÈVES ET CHAMPIGNONS DES BOIS** 26€
Lamb shanks with honey and thyme, priced sésame speeds, with broad beans and wild mushrooms.

FILET DE DORADE ROYALE, SAUCE HOLLANDAISE AUX AGRUMES, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES 24€
Fillet of Sea Bream with Hollandaise sauce, mashed potatoes

***FILET DE BAR RÔTI, RISOTTO DE BUTTERNUT, BEURRE BLANC** 24€
Roast fillet of sea bass, butternut risotto, beurre blanc

PAVÉ DE CABILLAUD, CRÈMEUX DE CÉLERI ET PANAIS RÔTI 22€
Cod steak, creamy celery and roasted parsnips

NOIX D'ENTRECÔTE (200G) À LA PLANCHA SAUCE CHORON 24 28 €
Grilled rib steak with Choron sauce, French fries and salad

BURGERS

BURGER ORIGIN SIGNATURE 24 20 €
(Galettes de pomme de terre, haché de bœuf, salade laitue, Comté, oignons rouges, pesto au basilic et tomates confites)
Origin Burger Signature, (potato rosti, minced beef steak, lettuce salad, red onions, slice of Comté cheese and candied tomatoes).

BURGER CLASSIQUE 24 17 €
Classic Burger

BURGER À LA BETTERAVE ET HOUMOUS 24 V 17 €
Beetroot and Hummus Burger

LES GARNITURES

On the side

Garniture supplémentaire 4€
€4.00 For extra charge

FRITES
French Fries

RIZ SAUVAGE
Rice

HARICOTS VERTS
Green beans

POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS
Pan fried old vegetables

CHAMPIGNONS SAUTÉS
Pan fried mushrooms

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION 11€
Plate of regional cheeses

TIRAMISU MAISON AU SPECULOOS 10€
Homemade tiramisu with speculoos

ENTREMET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE, MOUSSE MASCARPONE 10€
Strawberry and bergamot ice entremet with mascarpone mousse.

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE, CRÈME DE CITRON, ÉCLATS DE MERINGUE, CRÈME GLACÉE CITRON BASILIC 10€
Unstructured lemon tart, lemon custard, meringue chips, butter cake and whipped cream and lemon basil ice cream

ENTREMET POIRE DANS LA TARTE, SORBET POIRE WILLIAMS ET SAUCE CHOCOLAT NOIR 10€
Pear dessert in the pie, Williams pear sorbet and dark chocolate sauce

COUPE GLACÉE ORIGIN, GLACE CHOCOLAT, GLACE VANILLE, BROWNIE, SAUCE CARAMEL, CHANTILLY ET NOIX DE PÉCAN 10€
Origin Ice Cream, Chocolate, Vanilla Ice Cream, Brownie, Caramel Sauce, whipped cream and Pecan nut

GAUFRE LIÉGEOISE TIÈDE, CRÈME GLACÉE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME CHANTILLY 10€
Warm waffle Liège, chocolate ice cream, chocolate sauce and whipped cream

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11 €
Coffee or tea with delicious slice of dessert

Please inform a member of staff before dining if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present. V Vegetarian VE Vegan GF GFA Dishes are produced utilising non-gluten containing ingredients 24 all day dining. Price and service included. Prices include VAT. Kids stay and eat free means that children under the age of 13 years can enjoy breakfast free of charge. Lunch and dinner are also free when chosen from the kids' menu and the child is accompanied by at least one adult eating at least one main course. This offer applies to the hotel in which the child's family is staying.