



Notre Carte Printemps/été

le 19 Mai 2025

POUR VOUS FAIRE PLAISIR



Bienvenue Welcome



*Qu'est ce qui vous fait
plaisir aujourd'hui ?*

*What takes you
Fancy Today ?*



Holiday Inn

AN IHG HOTEL

32€

NOS FORMULES

*The joy of
travel for all.*



*A sélectionner dans la carte d'été,
tous les jours de la semaine
Formule à la carte le midi et le soir*

Plat + Dessert

Sauf week-end et jours fériés



*Select from the summer menu,
every day of the week*

A la carte menu for lunch and dinner

Main course + Dessert

Except weekends and public holidays

Holiday Inn

AN IHG HOTEL

34€

NOS FORMULES

*The joy of
travel for all.*



*En Supplément de la carte d'été
tous les jours de la semaine
Formule régionale à l'ardoise
Entrée + Plat + Dessert
Menu élaboré par notre Chef*



*In addition to the summer menu
every day of the week
Regional menu on the blackboard
Starter + Main Course + Dessert
Menu created by our Chef*

Holiday Inn
AN IHG HOTEL

28€

NOS FORMULES

*The joy of
travel for all.*



*En Supplément de la carte d'été
tous les jours de la semaine*

*Formule Burger + café ou thé Gourmand
Burger signature Origin*



*In addition to the summer menu
every day of the week*

*The Origin beef Burger + coffe or thea
with delicious slice of dessert*

La Buratta crémeuse aux tomates d'antan et son pesto crème glacée tomate basilique 14 €
The creamy Buratta cheese with tomatoes and its pesto ice cream and tomato basil

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.

Gaufre salée, gravlax de saumon, carpaccio de melon chantilly salée 13 €
Salted waffle, with salmon gravlax, melon carpaccio and salted whipped cream

Oeuf mollet aux asperges, crème de Wissant 13 €
Perfect egg with asparagus and Wissant cream

Gaspacho de petits pois, cœur croquant de légumes racines à la menthe crème glacée concombre 13 €
Pea gazpacho, crunchy heart of root vegetables with mint

Croquette de crevettes, guacamole, condiment citron et sa crème glacée aux agrumes 14 €
Shrimp croquette, guacamole, lemon condiment and citrus ice cream



Longe de Cabillaud, marinière de moules, fenouil rôti 22€

Cod filet with mussel marinière and roasted fennel

Brochette de poissons snackée au citron, sauce Hollandaise citronnée 22€

Fish skewer seared with lemon, lemony hollandaise sauce

Filet de Bar snacké au caviar d'aubergine et huile vierge aux salicornes 24€

Seared sea bass fillet with eggplant caviar and virgin oil with samphire

Filet de de Bœuf sauce Choron 25€

Beef fillet with Choron sauce

Brochette d'aiguillettes de Canard et abricots lardés snackée au miel 24€

Skewer of duck and apricot strips with bacon and honey

L'assiette barbecue Bœuf, volaille et ribs de porc caramélisés crème de Chorizo 25€

Barbecue plate with Beef, poultry and caramelized pork ribs with Chorizo cream



BURGERS

Burger Origin signature, galettes de pomme de terre, haché de bœuf, salade laitue, Comté, oignons rouges, pesto au basilic et tomates confites) 20€

Origin Burger Signature. potato rosti, minced beef steak, lettuce salad, red onions, slice of Comté cheese and candied tomatoes)

Burger classique 17€

Classic Burger

Burger à la betterave et houmous 17€

Beetroot and Hummus Burger

Tartare de bœuf préparé et ses condiments 21€

Prepared beef tartare and condiments



SALADES

Grande salade César (émincé de poulet grillé, anchois, oignons, croutons à l'ail, laitue et œuf dur) 19€
Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies, onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boil

Salade Végan (Quinoa, pastèque et avocat) 16€
Vegetarian salad, white quinoa, watermelon and avocado

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

Assiette de fromages de la région avec salade 11€
Plate of regional cheeses with salad



Crème brulée à la Framboise

Raspberry Crème Brulée

10€

Coulant au chocolat et pralin Végan crème glacée Vanille

Vegan chocolate and praline cake with vanilla ice cream cake

10€

Soupe glacée de fraises sorbet verveine

Frozen strawberry soup with verbena sorbet

10€

Gaufre sucrée aux fruits rouges et sa crème glacée à la mures

Sweet waffle with red berries and blackberry ice cream and whipped cream

10€

Millefeuille déstructuré aux fraises crème de pistaches

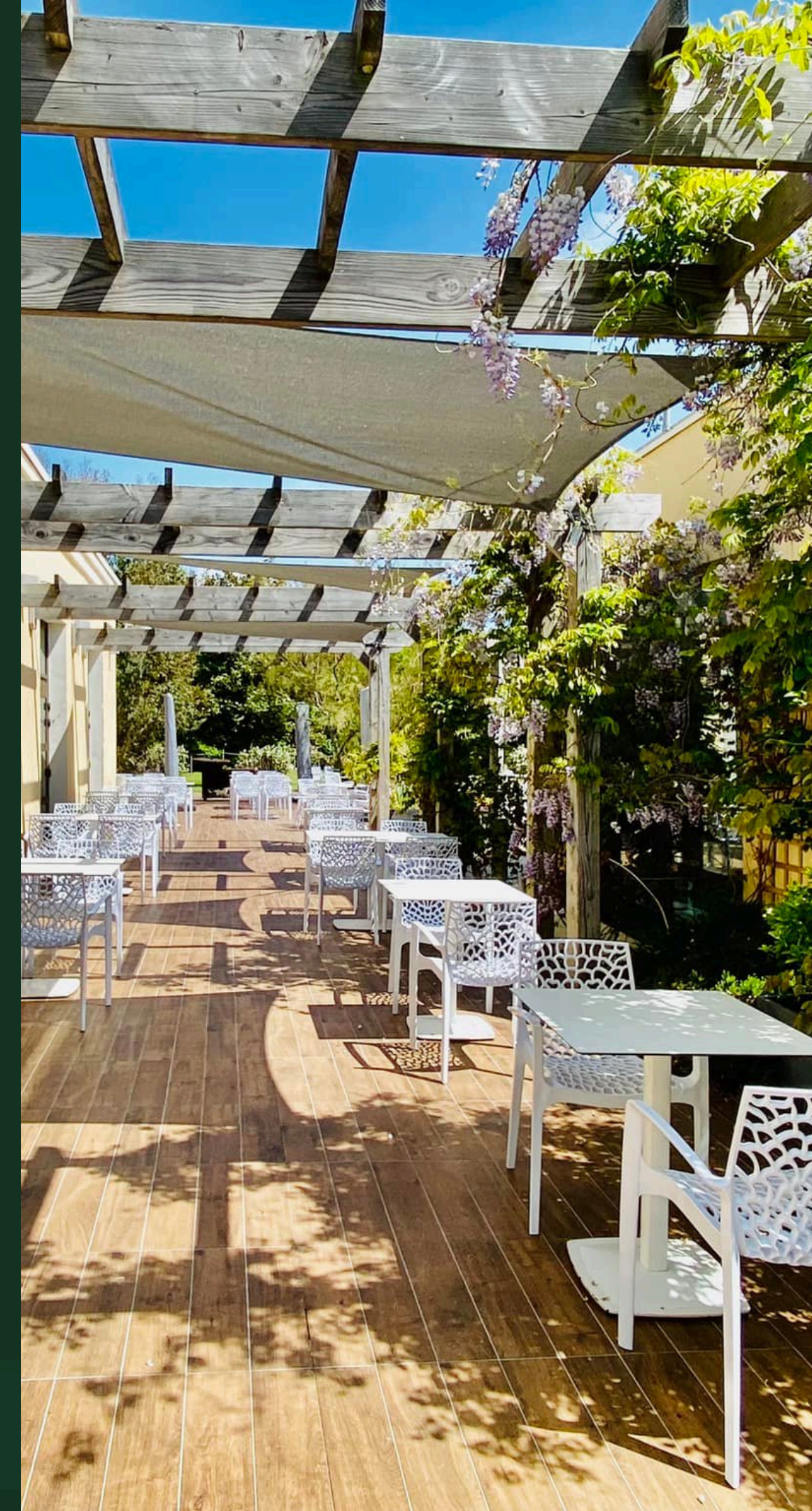
Unstructured millefeuille with strawberries and pistachio cream

10€

Café ou thé gourmand

Coffee or tea with delicious slice of dessert

11€



KIDS STAY AND EAT FREE



*Le séjour des enfants et le repas sont gratuits pour l'enfant qui partage la chambre des parents, jusqu'à l'âge de 12 ans.
Les adultes doivent commander au minimum un plat au restaurant pour bénéficier du programme Kids Eat Free*

*The children's stay and meals are free of charge for the child who shares the parents' room, up to the age of 12 years old.
Adults must order a minimum of one meal at the restaurant to benefit from the Kids Eat Free program*

MENU

*Assiette Nuggets ou Steak Haché ou Jambon
Nugget Plate or Chopped Steak or Sliced ham*

*Ces plats sont accompagnés de Pâtes, Pommes Frites ou légumes
These dishes are accompanied by Pasta, French Fries or vegetables*

DESSERTS

Gâteau au Chocolat ou Salade de Fruits

Glace Vanille ou chocolat

Chocolate Cake or Fruit Salad

Vanilla or chocolate ice cream



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

TO SUIT YOU

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

You can collect your order from our Bar or for a tray charge of 5€ we'll bring it to your room (available between 12pm-10pm). Just looking for a snack?

They're available 24/7 from our To Go Café at the front desk



SALADE CAESAR, ÉMINCÉ DE POULET GRILLÉ, ANCHOIS,
OIGNONS, CROUTONS À L'AIL, SALADE LAITUE ET OEUF DUR 19 €
*Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies,
onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boiled egg.*

LONGE DE CABILLAUD, MARINIÈRE DE
MOULES, FENOUIL RÔTI 22 €
Cod filet with mussel marinière and roasted fennel

BURGER ORIGIN SIGNATURE 20 €
(Gallettes de pomme de terre, haché de boeuf, 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).*

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

CREME BRULÉE À LA FRAMBOISE 10€
Raspberry Crème Brulée

COULANT AU CHOCOLAT ET PRALIN VÉGAN 10€
CRÈME GLACÉE VANILLE
Vegan chocolate and praline cake with vanilla ice cream cake



TO GO CAFE

SALADE CAESAR, ÉMINCÉ DE POULET GRILLÉ, ANCHOIS,
OIGNONS, CROUTONS À L'AIL, SALADE LAITUE ET OEUF DUR

*Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies,
onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boiled egg*

16 €

SALADE VÉGAN (QUINOA, PASTÈQUE ET AVOCAT)

Vegetarian salad, quinoa, watermelon and avocado salad

16 €

CREME BRULÉE À LA FRAMBOISE

Raspberry Crème Brulée

10€

COULANT AU CHOCOLAT ET PRALIN VÉGAN

Vegan chocolate and praline cake

10€

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

Plate of regional cheeses

11€

LeTo Go Café propose également une large Gamme de snacks
et barres chocolatées, boissons chaude et froides.

*LeTo Go Café also offers a wide range of snacks and
chocolate bars, hot and cold drinks.*

*Snacks and dishes are available 24 hours a day,
7 days a week at the To Go Café next to the reception.*

