


*Holiday Inn*

**POUR VOUS  
FAIRE PLAISIR**





# ENTRÉES

Start as you mean to go on

 **VELOUTÉ DE LÉGUMES RACINES BUTTERNUT, ET CHÂTAIGNES RÔTIÉS** 10.00 €  
Root Vegetable Velouté Butternut squash and roasted chestnuts

 **ŒUF COULANT NAPPÉ DE FOIE GRAS, CAVIAR DE CHAMPIGNONS ET TUILE DE BLÉ** 14.00 €  
Soft-Boiled Egg with Foie Gras Mushroom caviar and wheat tuile

 **FLAMICHE AU MAROILLES, PICKLES D'OIGNONS ET JEUNES POUSSÉS** 13.00 €  
Flamiche with Maroilles Cheese Pickled onions and young shoots

 **GRATIN D'ENDIVES AU HARENG FUMÉ, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS ET POMMES** 13.00 €  
Gratin with Smoked Herring Salad of spinach shoots and apples

 **CROQUETTES DE CREVETTES, CHOU ROUGE CROQUANT ET VINAIGRETTE D'AGRUMES** 14.00 €  
Shrimp Croquettes Crispy red cabbage and citrus vinaigrette

 **BOUCHÉE D'ESCARGOTS, GRATIN DE VIEILLE MIMOLETTE À LA CRÈME D'AIL** 14.00 €  
Snails in puff pastry with gratinated Mimolette cheese and garlic cream

## FORMULE DÉJEUNER ET DÎNER 33€

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**

Starter, main course and dessert selected by the Chef

## SALADES COMME UN PLAT

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

 **SALADE VÉGAN (CHOU ROUGE, POMME, POIS CHICHE ET NOISETTES)**   16 €  
Vegan Salad (Red cabbage, apple, chickpeas and hazelnuts)

 **GRANDE SALADE FRAÎCHEUR DES 2 CAPS** 19 €  
(saumon fumé, thon Albacore grillé, Crevettes, légumes grillés, œuf, vinaigrette à la mangue)   
The 2 Caps salad with Smoked Salmon, grilled Albacore tuna, Shrimps, grilled vegetables, egg, 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.  Végétarien  Vegan  Les plats sont fabriqués à partir d'ingrédients ne contenant pas de gluten . Disponible de 12 à 22H . 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

- |  |   |
|--|---|
|  <b>JARRET D'AGNEAU CUIT EN COCOTTE AUX LÉGUMES D'HIVER</b> 24.00 €*<br>Slow-Cooked Lamb Shank With winter vegetables  |  <b>PAVÉ DE LIEU JAUNE, RIZ VÉNÉRÉ ET BLANQUETTE DE LÉGUMES</b> 21.00 €<br>Yellow Pollack fish with Black rice and vegetable blanquette      |
|  <b>ENTRECÔTE SNACKÉE BÉARNAISE AUX HERBES FRAÎCHES ET CHAMPIGNONS SAUTÉS</b> 25.00 €*<br>Seared Ribeye Steak Bearnaise sauce with fresh herbs and sautéed mushrooms |  <b>AIGUILLETES DE SAUMON, CRÈME D'ALGUES ET ŒUFS DE POISSON</b> 23.00 €<br>Salmon Fillets Seaweed cream and fish roe                        |
|  <b>NOIX DE JOUES DE BŒUF FAÇON CARBONADE, POMMES ET CIDRE</b> 23.00 €<br>Braised Beef Cheeks in Carbonnade Style with Apples and Cider                              |  <b>FILET DE DAURADE ROYALE À LA PLANCHA, HOLLANDAISE AU RAIFORT</b> 25.00 €*<br>Royal Sea Bream Fillet Grilled with horseradish hollandaise |

## BURGERS

- |  |  |
|--|--|
|  <b>BURGER ORIGIN SIGNATURE</b> 24 20 €<br>(Galettes de pomme de terre, haché de bœuf, salade laitue, Comté, oignons rouges, pesto au basilic et tomates confites)<br>Origin Burger Signature, (potato rosti, minced beef steak, lettuce salad, red onions, slice of Comté cheese and candied tomatoes). |  |
|  <b>BURGER CLASSIQUE</b> 24 17 €<br>Classic Burger   |  |
|  <b>BURGER À LA BETTERAVE ET HOUMOUS</b> 24 V 17 €<br>Beetroot and Hummus Burger   |  |

## LES GARNITURES






On the side

Garniture supplémentaire 4€  
€4.00 For extra charge

- FRITES**  
French Fries
- RIZ BLANC**  
White rice
- HARICOTS VERTS**  
Green beans
- LEGUMES-RACINES**  
Root vegetables
- CHAMPIGNONS SAUTÉS**  
Pan fried mushroom

## DESSERTS

- |   |  |
|---|--|
|  <b>GROS MACARON COULANT AU CHOCOLAT, SORBET FRAMBOISE</b> 10.00 €<br>Large macaroon Chocolate molten cake, raspberry sorbet  |  <b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 11.00 €<br>Gourmet Coffee or Tea   |
|  <b>GAUFRE CHAUDE AUX MANGUES ET ANANAS FLAMBÉS AU RHUM, CRÈME GLACÉE VANILLE</b> 10.00 €<br>Hot waffle with mangoes and pineapple flambéed with rum, vanilla ice cream |  <b>SOUFFLÉ GRAND MARNIER, COULIS DE FRUITS ROUGES</b> 10.00 €<br>Grand Marnier Soufflé with Red fruit coulis |
|  <b>SABLÉ A LA MOUSSE PRALINÉ, NOISETTES CARAMÉLISÉES</b> 10.00 €<br>Praline Cake Mousse with caramelized hazelnuts   |  <b>ENTREMET MANDARINE ET SPÉCULOOS</b> 10.00 €<br>Mandarin and Speculoos Entremet                            |

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.  Vegetarian  Vegan   Dishes are produced utilising non-gluten containing ingredients  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.



*Holiday Inn*

AN IHG HOTEL