

Holiday Inn

**POUR VOUS
FAIRE PLAISIR**



ENTRÉES

Start as you mean to go on

- | | |
|---|--|
|  BURRATINA CITRON, GASPACHO TOMATES D'ANTAN, SABLÉ AU THYM
Lemon burratina, heirloom tomato gazpacho, thyme shortbread 14.00 € |  BROCHETTE DE MELON, FETA ET MAGRET FUMÉ, SUCRINE AUX AGRUMES
Melon, feta and smoked duck skewer, citrus sweet salad 14.00 € |
|  TARTARE DE SAUMON ET HADDOCK SALADE DE FENOUIL CROQUANT
Salmon and haddock tartare, crunchy fennel salad 14.00 € |  TARTE FINE PIPERADE AUX OLIVES, ŒUF MOLLET, CRÈME D'ANCHOIS
Thin piperade tart with olives, soft-boiled egg, anchovy cream 14.00 € |
|  CARPACCIO DE BŒUF ET ASPERGES, CRÈME GLACÉE MOUTARDE
Beef and asparagus carpaccio, mustard ice cream 14.00 € |  SALADE MONOCHROME VERTE, AVOCAT, PETITS POIS, ASPERGES ET SUCRINE
Monochrome green salad with avocado, peas, asparagus and baby gem lettuce 13.00 € |

FORMULE DÉJEUNER ET DÎNER 34€

----- 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 29€

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

BURGER ORIGIN

+

CAFÉ GOURMAND

FORMULE RÉGIONALE À L'ARDOISE

35.00 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF

Starter, main course and dessert selected by the Chef

SALADES COMME UN PLAT

- | |
|--|
|  GRANDE SALADE CÉSAR
(émincé de poulet grillé, anchois, oignons, croustons à l'ail, laitue et œuf dur) 20.00 €
Caesar salad, grilled chicken slices, anchovies, onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boil 24 |
|  GRANDE SALADE MONOCHROME VERTE,
Avocat, petits pois, asperges, sucrine 17.00 €
Monochrome green salad with avocado, peas, asparagus and baby gem lettuce 24 V |
|  GRANDE SALADE FRAÎCHEUR DES 2CAPS
(saumon fumé, thon Albacore grillé, Crevettes, légumes grillés) 20.00 €
The 2 Caps salad with Smoked Salmon, grilled Albacore tuna, Shrimps, grilled vegetables, dressing 24 |

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 **VB** Vegan **GF** Les plats sont fabriqués à partir d'ingrédients ne contenant pas de gluten **GF**. Proposé 24 heures sur 24 **24**. 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


L'ensemble de nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre au four, Crème aux herbes.
All of our dishes are served with a baked apple with an herb cream.


 **ENTRECÔTE (250 GR) SNACKÉE BEURRE MAÎTRE-D'HÔTEL** *27.00 €
Seared ribeye steak, maître d'hôtel butter

 **BROCHETTE DE SAUMON ET GAMBAS À L'HUILE VIERGE, BRUNOISE D'AVOCATS ET TOMATES SÉCHÉES** 23.00 €
Salmon and king prawn skewer, virgin olive oil, avocado and sun-dried tomato brunoise.

 **DEMI MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL ET PÊCHES RÔTIÉS** 24.00 €
Half duck breast glazed with honey and roasted peaches

 **DOS DE CABILLAUD, VINAIGRETTE TIÈDE MOULES ET SALICORNE** 22.00 €
Cod loin, warm mussel and samphire vinaigrette

 **SUPRÊME DE POULET JAUNE CONTISÉ AU CHORIZO, SAUCE BARBECUE MAISON** 22.00 €
Free-range chicken suprême, chorizo-stuffed, homemade barbecue sauce

 **FILET DE BAR À LA PLANCHA, PESTO DE ROQUETTE** *25.00 €
Sea bass fillet a la plancha, rocket pesto

BURGERS

 **BURGER ORIGIN SIGNATURE** 24 21,00 €
(Galettes de pomme de terre, haché de bœuf, salade laitue)
Origin Burger Signature, (potato rosti, minced beef steak, lettuce salad, red onions, slice of Comté cheese and candied tomatoes).

 **BURGER CLASSIQUE** 24 18.00 €
Classic Burger

 **BURGER À LA BETTERAVE ET HOUMOUS** 24 V 17.00 €
Beetroot and Hummus Burger

 **TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ ET SES CONDIMENTS** 22.00 €
Prepared beef tartare and condiments

CHEESE 10.00 €
Assiette de fromages régionaux 24
Selection of regional cheeses

LES GARNITURES

On the side

Garniture supplémentaire 4€
€4.00 For extra charge

POMMES FRITES
French Fries

LÉGUMES GRILLÉS
Grilled vegetables


CHAMPIGNONS SAUTÉS
Pan fried mushrooms

HARICOTS VERTS
Green Beans


RIZ BLANC
White Rice


DESSERTS


 **TIRAMISU NOIX DE COCO ET LETCHI** 24 10.00 €
Coconut and lychee tiramisu






 **ÉCLAIR GLACÉ CITRON FRAMBOISE** 24 10.00€
Frozen lemon and raspberry éclair

 **COUPE SORBET HIBISCUS MENTHE ET FRAISES FRAÎCHES** 10.00€
Hibiscus, mint and fresh strawberry sorbet bowl

 **COULANT AU CHOCOLAT DU GHANA, CRÈME GLACÉE MENTHE CHOCOLAT** 10.00€
Ghana chocolate lava cake, chocolate mint ice cream

 **SABAYON DE FRUITS ROUGES, CRÈME GLACÉE NOUGAT** 10.00€
Red berry sabayon, nougat ice cream

 **CAFÉ GOURMAND** 12.00 €
Gourmet coffee or tea

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  are available 24 hours per day. A 10% discretionary service charge will be added to your bill. 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