



NOUVELLE CARTE

CÉLESTE

Le 101 vous invite à découvrir son menu Céleste, une expérience gastronomique inspirée par l'élégance et la légèreté. Chaque plat est une harmonie de saveurs et de textures, pensée pour élever vos sens et vous offrir un moment d'exception.

Le 101 invites you to discover its Celeste menu, a gastronomic experience inspired by elegance and lightness. Each dish harmonizes flavors and textures, designed to elevate your senses and provide an exceptional moment.

ENTRÉES

STARTERS

CROUSTILLANT DE VOLAILLE

Crème à l'ail et fine galette de pain d'épices

STUFFED CRUNCHY CHICKEN

Crispy dough stuffed with chicken, garlic and spices



GÂTEAU DE POISSON

Poisson poêlé, pickles d'oignons et tomate à la coriandre,
nage exotique au curry et ananas

FISH CAKE SALAD

Pan-fried Fish, Onion Starch and Tomato with Coriander,
Exotic Nage with Curry and Pineapple



DUO DE CREVETTES

Croquant de crevettes panées,
sauce acidulée au mascarpone

SHRIMPS DUO

The crunch of the breaded shrimp contrasts wonderfully with the
sweetness of the ktayef, all enhanced by a smooth and tangy
mascarpone sauce



FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ

Compote de pommes, radis et céleri salade, émulsion de betterave rouge et miel, tuile de banane, noix et noisettes

GOAT CHEESE SALAD

Goat cheese coated with Walnuts and hazelnuts, apricot compote, radish, celery, salad, beetroot emulsion, honey and banana tuile



SOUPE BOUILLABAISSE

Soupe de poisson à la crème, brunoise de légumes,
rouille et croûtons dorés frottés à l'ail

BOUILLABAISSE SOUP

Fish soup with croutons and rouille sauce



SALADE DU CHEF

Salade du chef façon 101

CHEF'S SALAD

Chef's salad 101 style



PLATS

MAINS COURSES

FILET DE BŒUF POÊLÉ

Pommes de terre rôties, champignons sautés
et sauce déglacée au romarin

PAN FRIED BEEF TENDERLOIN

Served with roasted potato,
mushrooms and rosemary fusion sauce



CÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Grosses pommes de terre rôties, légumes du soleil,
noisette de beurre à l'ail et crème aux poivre noir

GRILLED PRIME RIB

Served with seasonal sauteed vegetables,
potato and black pepper sauce



SOURIS D'AGNEAU FAÇON MECHWI

Mousseline de carottes, pommes de terre écrasées aux herbes,
légumes fanes glacés et réduction de jus de cuisson

LAMB SHANK MECHWI

Served with carrot moussline, mashed potato with herbs,
sauteed vegetables and gravy sauce



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'AIL ET SES DÉLICES

Carré d'agneau cuit à la perfection, enrobé d'une croûte d'ail croustillante, accompagné d'un chutney de figues et tian de légumes

RACK OF LAMB IN A GARLIC CRUST

Rack of lamb, cooked to perfection coated in a crispy and fragrant garlic crust. It is accompanied by a chutney of creamy figs and ratatouille vegetable tillons



RECHTTA AUX CREVETTES

Crevettes grillées, purée de navets et de courgettes,
sauce rouge relevée

SHRIMP RECHTTA

Rechttta, traditional Algerian pasta, sublimated by grilled shrimps.
Accompanied by a creamy turnip and zucchini puree, red sauce
spiced up with spices, a tribute to tradition and modernity



BAR SAUTÉ

Bar farci derssa, mousseline de carottes à l'orange,
billes de légumes poêlées

SEA BASS

Sea bass stuffed with derssa, carrot mousseline with orange,
pan-fried vegetable balls



DUO DE COUSCOUS

Jarret d'agneau, cuisse de poulet braisée et légumes de saison
en sauce rouge relevée

DUO OF COUSCOUS

Lamb shank, braised, chicken thigh and seasonal vegetables
in a spicy red sauce



POISSON DU JOUR

Compote de choux verts et purée de pommes de terre,
légumes tournés et glacés, beurre et citron vert

FISH OF THE DAY

Mashed potato, glazed vegetables

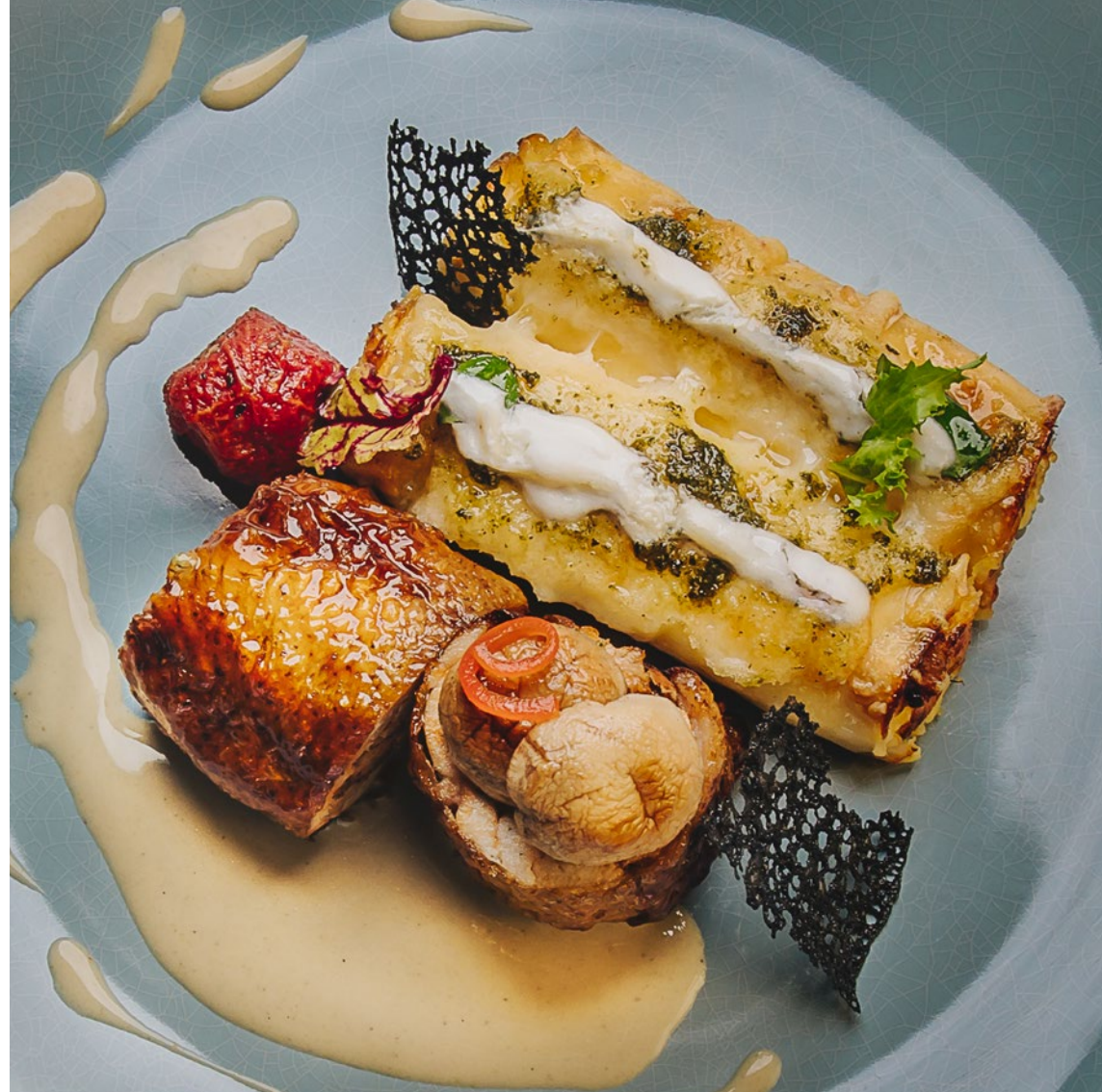


MIGNON DE POULET AU PIMENT D'ESPELETTE

Mignon de poulet mariné aux piments d'Espelette, accompagné de cannelloni, espuma de parmesan, crème au fromage et tapenade d'olive noire et de poireau

CHICKEN MIGNON WITH ESPELETTE PEPPER

Chicken mignon marinated in Espelette peppers, served with cannelloni, parmesan espuma, cheese cream and black olive and leek tapenade



DESSERTS

SWEETS

NOUGAT GLACÉ

Éclats d'amandes, cœur coulant, croquant à l'extérieur
et fondant à l'intérieur

ICED NOUGAT

Frozen Mixture of almond and fruits with cream



PAVLOVA PASSION

Meringue enchantée aux fruits de saison et coulis de mangue

PASSION PAVLOVA

Enchanted meringue with seasonal fruits and mango coulis



TIRAMISU FRAMBOISE

Délice de mascarpone framboise et coulis rouge

RASPBERRY TIRAMISU

Raspberry and mascarpone cheese with red coulis delight



CRÈME BRÛLÉE AU CITRON DE SICILE

Crème onctueuse à la fraîcheur du citron
et sucre caramélisé craquant

SICILIAN LEMON CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée with lemon freshness Its creamy and fragrant
cream topped with a layer of crunchy caramelized sugar

