

MENU

À PARTAGER

TO SHARE

Crevettes panko

Zeste de citron & mayo miso

14€

A B C F L

Crispy panko shrimps

Lemon zest & miso mayo

V Houmous au pesto

Falafels, pois chiches croquants & pita

13€

A G K

Hummus with pesto

Falafels, chickpeas & warm pita bread

V Frites de halloumi AOP

Fromage croustillant, mayo à l'ail

12€

A G K

Halloumi fries

Crispy cheese, garlic mayo

Planche du Chef

Charcuterie, fromage ou mixte

19€

A G H

Chef's sharing board

Fine cold cuts, cheese or mixed selection

V Mozzarella sticks

Sauce salsa

Salsa dip

11€

A G

ENTRÉES

STARTERS

V Gaspacho de petits pois

Menthe fraîche

10€

A I

Chilled pea gaspacho

Fresh mint

V Salade de chèvre chaud

Miel de fleurs local, thym, noix, concombre, tomates

12€

A G H K

Warm goat cheese salad

Honey drizzle, thyme, walnut crunch, cucumber, tomatoes

Tartare de saumon & avocat

Citron vert & aneth, vinaigrette asiatique

15€

D F K

Salmon & avocado tartare

Lime & dill, asian style dressing

Salade César

Sucrine croquante, poulet rôti, croûtons, tomates, parmesan et sauce César

18€

A B D F G I

Cesar salad

Baby romaine, roasted chicken, croutons, tomatoes, parmesan, Caesar dressing

Les plats végétariens sont identifiés par un **V**
Vegetarian dishes are identified by a **V**

A Gluten - B oeufs/eggs - C Crustacés/crustaceans - D Poisson/fish - E Arachides/peanuts - F Soja/soya - G Produits laitiers/dairy
H Fruits à coque/nuts - I Celeri/celery - J Moutarde/mustard - K Sésame/sesam - L Sulfites - M Mollusques/molluscs - N Lupin

Pour plus d'informations sur les ingrédients ou toute allergie / intolérance alimentaire, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe.

For more information on menu ingredients or any food allergies and intolerances, please ask to a team member.

PLATS

MAINS

Filet de dorade grillé 26€

Risotto crémeux, sauce à l'orange D

*Grilled sea bream fillet
Creamy risotto, orange sauce*

Suprême de volaille 23€

Ratatouille provençale, jus végétal G

*Chicken supreme
Provençal-style ratatouille, vegetable jus*

Pavé de veau rôti 28€

Asperges vertes, polenta, jus vert A G

*Roasted veal steak
Green asparagus, creamy polenta, green jus*

Brochette de gambas 27€

Riz parfumé, wok de légumes, sauce soja

Grill prawns skewer A C F K L
Fragrant rice, wok vegetables, soya sauce

V Tortellini ricotta-épinards 19€

Crème au pesto, légumes de saison A B G

*Ricotta & spinach tortellini
Creamy pesto sauce, seasonal vegetables*

Burger au comté* 23€

Pain aux graines, steak de boeuf, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites

*Comté-cheese burger** A B D F G J K L
Seeded bun, beef patty, lettuce, tomato, Béarnaise sauce, pickles, fries

*existe en version végétarienne

*vegetarian option available

GARNITURES

SIDES

V Frites ou riz 6€
Fries or rice

V Polenta crémeuse 6€ G
Creamy polenta

V Légumes de saison 6€ G
Seasonal vegetables

PIZZAS

Margherita 18€

Sauce tomate, mozzarella, pesto A F G K
Tomato sauce, mozzarella & fresh basil

Di Parma 21€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan A F G K
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan

Saumon fumé 22€

Crème citronnée & aneth A D F G K
*Smoked salmon
Lemon cream & dill*

DESSERTS

Finger chocolat 12€

Biscuit cookie, glace banane A B F G
*Chocolate finger
Cookie biscuit, banana ice cream*

Panna cotta vanille, mangue 12€

Fruit de la passion, coulis exotique G
*Vanilla panna cotta, mango
Passion fruit, exotic coulis*

Fraîcheur fruits rouges 12€

Mousse légère mascarpone, crumble A G
*Red berry delight
Light mascarpone mousse, crumble*

Entremet glacé 14€

Biscuit moelleux, gelée fraise, mousse bergamote A B D F G H
*Frozen entremet
Soft biscuit, strawberry jelly, bergamot mousse*

Café / thé gourmand 11€

Gourmand coffee / tea A G

Tous les prix sont en euro / All prices are in euro

Devenez Membre gratuitement et bénéficiez de 10% de réduction sur la restauration en scannant le QR code

Become a Member for free and enjoy a 10% discount on catering by scanning the QR code

RADISSON
REWARDS



Aperitif

RICARD 4cl	7
MARTIN Blanc - rouge/white-red 6cl	7
PORTO Blanc - rouge/white-red 6cl	7
APEROL, CAMPARI 6cl	7

Bières / Beers

BIÈRES PRESSIÖN / DRAFT BEERS

	25cl	50cl
AFFLIGEM / AFFLIGEM BLANCHE	6	9
HEINEKEN	6	9
Supplément PICON		2

BIÈRE LOCALE / LOCAL BEER

A L'EST	33cl	8
IPA - Brasserie local / local brewery		

BOUTEILLES / BOTTLES

	33cl	
DESPERADOS	8	
CORONA	8	
HEINEKEN 00 sans alcool / alcohol free	6	

Spiritueux / Spirits

	4cl	
CACHAÇA LEBLON	12	
TEQUILA CAMINO REAL	8	

RHUM

HAVANA CLUB	9
BACARDI Anejo Cuatro	9
BACARDI Reserva Ocho	14

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	11
HENDRICK'S	13

VODKA

ERISTOFF	8
GREYGOOSE	13

WHISKY

JOHNNY WALKER RED, JAMESON	9
MONKEY SHOULDER	11
CHIVAS REGAL 12 ANS	8
GLENMORANGIE 10ANS	15
BUSHMILLS, JACK DANIEL'S	9
ABERLOUR 10 ANS	11

Tous les prix sont en Euro / All prices in Euro

Cocktails

SIGNATURE

RADISSON PASSION 17cl
Ananas, citron vert, passion, vanille, basilic
Pineapple, lime, passion, vanilla, basil

Avec alcool / with alcohol	13
Sans alcool / alcohol free	8

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 17cl 8
Citron vert/lime, sucre/sugar, eau gazeuse, menthe
Disponible en saveur fraise ou fruit de la passion
Available with strawberry or passion fruit flavor

VIRGIN PINA COLADA 17cl 8
Ananas / pineapple, coco

CLASSIQUES / CLASSICS

MOJITO 17cl 14
Rhum, citron vert/lime, sucre/sugar, eau gazeuse, menthe
Disponible en saveur fraise ou fruit de la passion
Available with strawberry or passion fruit flavor

 APEROL SPRITZ 17cl 13
Prosecco, eau gazeuse/sparkling water

CAIPIRINHA 7cl 14
Cachaça, sucre/sugar, citron vert/lime

NEGRONI 9cl 14
Gin, vermouth, Campari


PINA COLADA 17cl 14
Rhum, ananas/pineapple, coco

MOSCOW / LONDON MULE 16cl 14
Vodka ou/or rhum, ginger beer, citron/lime

LONG ISLAND ICE TEA 17cl 14
Vodka, rhum, tequila, gin, cointreau,
coca/coke, citron vert/lime

CUBA LIBRE 17cl 12
Rhum, coca/coke, citron vert/lime

IRISH COFFEE 10cl 14
Whisky, café/coffee, sucre/sugar, crème/cream

 KIR 12cl 8
Vin blanc/white wine, cassis/blackcurrant

 KIR ROYAL 12cl 14
Champagne, cassis/blackcurrant

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé,
à consommer avec modération
*Alcohol abuse is dangerous for your health,
to be consumed with moderation*

Bulles / Bubbles

CHAMPAGNES AOC brut 12cl 75cl

 CHASSENAY D'ARCE <small>cuvée première</small> 13 79
 MOËT & CHANDON <small>brut impérial</small> - 99

MOUSSEUX / SPARKLING


MARTINI PROSECCO Italie **8 45**


Vins / Wines

BLANCS / WHITE

12cl 75cl

 VIOGNIER **11 47**
AOP Ventoux - Château Pesquié


 VIOGNIER **8 35**
IGP Pays d'Oc - Infini - Dom. Paul Mas

 CHARDONNAY **12 53**
AOC Mâcon Fuissé - Dom. Thibert-Miranda

 SAUVIGNON **8 35**
IGP Pays du Val de Loire - Dom. Delaunay

 PETIT MASENG **9 38**
IGP Côtes de Gascogne - Dom. de Miselle


ROUGES / RED

 GAMAY **12 52**
AOP Chiroubles - Dom. de Thulon

 CABERNET **11 47**
AOP Saumur Champigny - Ch. de Varrains

 MERLOT **8 35**
AOP Blaye Côtes de Bordeaux - L'Ironda

 GRENACHE **12 53**
AOP Cairanne - Côtes du Rhône - Dom. Alary

 GRENACHE, SYRAH **8 35**
AOC Duché d'Uzès - Infini - Dom. des Lys

ROSÉS

 CÎNSAULT, MERLOT, GRENACHE **8 35**
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Ch. Virant

Digestifs / Digestives

GET 27/31, BAILEY'S, CALVADOS	4cl	7
COÏNTREAU, AMARETTO		9
LIMONCELLO		9
POÏRE WILLIAMS, MIRABELLE		11
COGNAC HENNESSY VSOP		13

Eaux / Waters

VITTEL	50cl	1L	4 6
SAN PELLEGRINO			4 6
PERRIER		33cl	4
SÏROP A L'EAU / FRUIT SYRUP			3
<i>Grenadine/pomegranate, menthe/mint, fraise/strawberry, orgeat, citron/lemon, pêche/peach</i>			

Sodas

COCA-COLA, COCA ZERO	33cl	5
REDBULL	25cl	6
SCHWEPPEs, ÎCE TEA	25cl	5
ORANGINA, SPRITE		5

Frui-thé / Frui-tea

JUS / JUICES

Pomme/apple, tomate/tomato, orange
ananas/pineapple, abricot/apricot

33cl

5

THÉ GLACÉ MAISON HOMEMADE ICED TEA

5

Boissons chaudes Hot drinks

EXPRESSO, DECA **3.50**
CAFE AU LAÏT, LATTE **4.50**

CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD **5.50**
HOT CHOCOLATE

VERRE DE LAÏT / MILK GLASS **3.50**

THÉS MAISON RONNEFELDT **4.50**
Menthe/mint, English Breakfast, vert/green,
Earl Grey, verveine/verbena