



All

Flashez ce QR code pour accéder à un monde de privilèges et bénéficier du Tarif Membre.

Scan this QR code to access a world of benefits and the exclusive Members' Rate.



LUIZA

Vous l'avez peut-être croisée au détour d'un couloir... Au terme d'un long voyage à travers le monde, Luiza, notre aubruche, a posé ses valises chez nous.

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris.
AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.
Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux !



EN ROUTE VERS les entrées

Avocat surprise à la grenade 	10
Crevettes, pomme gala, grenade, et yaourt grec Surprise avocado with pomegranate Prawns, apple gala, greek yoghurt	
Saumon mariné aux épices de citron 	11
Salmon marinated with lemon-spiced	
Tartelette de légumes croquants et chèvre frais 	9
Crunchy vegetables & fresh goat's cheese tartlet	
Mi-cuit de bœuf sauce soja et sésame	11
Half-cooked beef in soy and sesame sauce	
Caviar d'aubergines et œuf mollet, mouillette à la tomate confite 	8,50
Eggplant caviar, soft-boiled egg, dipper with confit tomato	
	Petite faim Grande faim
Salade grecque  	9,50 16
Salade, feta  , concombres, tomates, oignons rouges, olives et poivrons Greek salad Feta cheese, cucumber, tomato, red onion, olive, sweet pepper	

EMBARQUEMENT immédiat

(valable uniquement le midi / only for lunch)

FORMULE EXPRESS 24,50€

Plat du jour
Dish of the day



Café ou thé gourmand
Coffee or tea with mixed sweets

All Restaurants & Bars
Reservation :

<https://restaurantsandbars.accor.com>

Sélectionnez LUIZA



ON décolle

Saumon rôti   , purée de panais & courgette à la sauge 	21,50
Roasted salmon, parsnip & zucchini puree with sage	
Poulet croustillant aux corn flakes, pommes de terre Charlotte fondantes sauce aigre-douce	19
Crispy chicken with corn flakes, melty potato charlotte, sweet sour sauce	
Côte de bœuf 350g  , sauce béarnaise "fait maison" 1 garniture au choix (purée de panais, purée de patate douce, haricot vert, frites ou frites de patates douces)	31
Rib steak 350g, home made bearnaise sauce, 1 garnish of your choice : parsnip or sweet potato puree or green beans, fries or sweet potato fries	
Linguine alla carbonara 	16
Linguine alla carbonara	
Linguine aux légumes sautés 	15,50
Linguine with sautéed vegetables	
Travers de porc rôti au miel, purée de patates douces 	19
Roast pork rib with honey, sweet potato puree	
Tartare de bœuf 180g Charolais   , frites ou frites de patate douce	21
Au choix, 3 assaisonnements possibles : Classique, Italienne ou Mexicaine Raw beef tartar Charolais, fries or sweet potato fries Your choice, 3 possible seasonings: Classic, Italian or Mexican	
Luiza burger Charolais 180g    , frites ou frites de patate douce & salade	22
Pain burger Bio, steak de bœuf 180g, brie de Meaux  , bacon, sauce cocktail & tomates Beef burger, organic bun, brie cheese, bacon, cocktail sauce & tomatoes	
Le grand Luiza burger Charolais 360g   	28
The great Luiza burger 360g with its 2-beef steak	
Tajine de poulet aux légumes à la marocaine 	20
Courgettes, carottes, pommes de terre, olives, citrons confits et raisins secs Moroccan chicken tajine with vegetables Zucchini, carrots, potatoes, olives, preserved lemon, dried grapes	
Tajine végétale aux fallafels  	18
Courgettes, carottes, pommes de terre, olives, citrons confits et raisins secs Vegetables tajine with falafel, zucchini, carrots, potatoes, olives, preserved lemons, dried grapes	
Nos Tajines au choix à partager pour 2 personnes	32
Our choice of tajines to share for 2 persons	
Omelette, frites & salade 	17,50
Au choix : jambon, fromage, champignons ou fines herbes Your choice: ham, cheese, mushrooms, fine herbs	

ON SE FAIT plaisir

Crème brûlée 	8,50
Mille-feuille aux fruits de saison 	10
Seasonal fruits mille-feuille	
Tartelette chocolat banane  	9
Chocolate tartlet with banana	
Cheesecake american cookie 	9
Assiette de fromages (reblochon  , brie de Meaux  , crottin de chèvre)  	9,50
Cheese platter (reblochon, brie & goat's cheese)	
Café ou thé gourmand 	8,50
Mixed sweets served with coffee or tea	

POUR LES futurs voyageurs

FOR YOUNGER PATRONS

9€ jusqu'à 6 ans | jusqu'à 6 ans

13,50€ jusqu'à 12 ans | jusqu'à 12 ans

Plat + Boisson + Dessert
Main course + Drink + dessert

Fish & chips **ou** steak haché,
au choix : frites, haricots verts ou pâtes
Fish & chips **or** steak haché, your choice: fries, beans or pasta

Brownie **ou** Salade de fruits
Brownie **or** Fruits salad

1 verre de sirop **ou** 1 verre soda
Syrup **or** 1 glass of soda

Exclusivité pour membres All

Omelette à la crème de truffe noire   18
Omelet with black truffle cream

