

# CRYSTAL

LOUNGE

## CARTE PRINTEMPS 2017

► Sauf mention contraire, les plats suivants sont disponibles aux heures d'ouverture du restaurant, à savoir du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h30, les samedis et dimanches de 19h à 22h30. La carte sélection est disponible tous les jours de 11h à 22h30.

### De-Light

- Velouté de carottes à l'orange, à l'ail et à la cannelle 125 kcal | 9€  
*Carrot with orange velouté, garlic and cinnamon*
- Filet de daurade royale en croûte de Garam Masala, fines herbes et moutarde à l'ancienne, légumes blanchis, crème de tomate au poivron doux 265 kcal | 29€  
*Filet of gilt-head bream in a Garam Masala crust, herbs and old-fashioned mustard, blanched vegetables, cream of tomato and sweet pepper*
- Médaillon et ris de veau sautés, légumes de saison, sauce au vinaigre de Xérès 340 kcal | 38€  
*Sweetbread and veal medallion, seasonal vegetables, Sherry dressing*
- Comptée d'agrumes, pomme, poire et framboise, crème anglaise 140kcal | 11€  
*Citrus, pears, apples, and raspberries with custard*

## Entrées

- **Expérience Caviar**  
12 gr caviar Eggxiting® par Petrossian Alverta Royal et 4 cl de vodka ou une coupe de champagne Veuve Clicquot brut | 45€/60€  
*Caviar Experience | 12 gr of Eggxiting® caviar by Petrossian Alverta Royal and 4cl of vodka or a Veuve Clicquot Brut Champagne glass*
- **Saint Jacques, pommes de terre et purée de carottes parfumée au cumin, sauce roquette | 19€**  
*Scallops, potatoes, mashed carrot perfumed with cumin, arugula cream*
- **Nouilles asiatiques au poulet et curry vert, râpé de coco | 14€**  
*Asian chicken noodles with green curry, grated coconut*
- **Weck-pot de légumes aigres-doux | 12€**  
*Sweet-sour vegetables in a Weck pot*
- **Saumon fumé, citron vert, mangue et poivre rose | 16€**  
*Smoked salmon, lime, mango and pink pepper*
- **Salade d'asperges de saison au jambon Serrano, vinaigrette à l'huile de noix | 23€**  
*Seasonal asparagus salad with Serrano ham, walnut dressing*

## Pasta, risotto et végétarien

- **Risotto d'asperges de saison et épinards | 26€**  
*Seasonal asparagus risotto with spinach*
- **Tagliatelles aux épinards et râpé de parmesan à la minute | 21€**  
*Spinach tagliatelle with grated Parmesan cheese 'à la minute'*
- **Nouilles asiatiques au poulet et curry vert, râpé de coco | 21€**  
*Asian noodles with chicken, green curry and grated coco*

## Viandes

- Carré d'agneau, poêlé de légumes, sauce Chimichurri | 38€  
*Rack of lamb, pan-fried vegetables, Chimichurri sauce*
- Tartare de bœuf coupé au couteau, classique ou à l'italienne, pommes Pont- Neuf et salade mêlée | 28€  
*Knife-cut beef tartare, classic or Italian style, with mesclun salad and Pont- Neuf fried potatoes*
- Filet de bœuf pur, écrasé de pommes de terre au parmesan et roquette, sauce Madère | 37€  
*Beef Tenderloin, mashed potatoes with arugula and Parmesan cheese, Madeira sauce*

## Poissons

- Filet de bar, spaghetti de courgettes façon méridionale et tomates séchées | 29€  
*Sea bass, Mediterranean style zucchini with dried tomatoes*
- Saint jacques, pommes de terre et purée de carottes parfumée au cumin, sauce roquette | 37€  
*Scallops, potatoes, mashed carrot perfumed with cumin, arugula cream*

## Desserts

- Plateau de fromages | 15€  
*Cheese Platter*
  
- Comptée aux agrumes, pommes, poires et framboises, crème anglaise | 11€  
*Citrus, pears, apples, and raspberries with custard*
  
- Hangop aux fruits du marché | 11€  
*Hangop dessert with seasonal fruits*
  
- Sélection de sorbets et de crèmes glacées | 9€  
*Selection of fruits sorbet and ice creams*
  
- Desserts de « La maison des arts sucrés » | 11€
  - pâtisserie chocolat-spéculoos,
  - pâtisserie ananas-coco,
  - dessert du jour*Desserts from « La maison des arts sucrés »*
  - *Chocolate & speculoos cake*
  - *Ananas & coco cake*
  - *dessert of the day*

## Carte Sélection *(disponible tous les jours entre 11h et 22h30)*

- Salade Caesar | 23€  
*Ceasar salad*
- Planche de charcuteries, fromages ou mixte | 19€  
*Platters of cheese, cold cut or both*
- Club sandwich au saumon, salade et frites | 23€  
*Salmon club sandwich*
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et pignons de pin | 19€  
*Beef carpaccio, parmesan chips, roquette salad and pine nuts*
- Saumon fumé, citron vert, mangue et poivre rose | 16€  
*Smoked salmon, lime, mango and pink pepper*
- Nouilles asiatique au poulet et curry vert, râpé de coco | 22€  
*Asian noodles with chicken, green curry and grated coco*
- Cheeseburger de bœuf, bacon, tomates, frites | 23€  
*Cheeseburger with bacon, tomatoes, fries.*
- Tagliatelles aux épinards et râpé de parmesan à la minute | 21€  
*Spinach tagliatelle with grated Parmesan cheese 'à la minute'*
- Velouté de carottes à l'orange, à l'ail et à la cannelle | 9€  
*Carrot velouté with orange, garlic and cinnamon flavors*
- Club sandwich au poulet, bacon, salade et frites | 23€  
*Club sandwich with chicken, bacon, salad and fries*