



HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

AUTOMNE-HIVER 2024



HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

Halle Quatre, c'est un voyage vivant et gourmand à la rencontre des régions françaises desservies par la gare Montparnasse.

C'est surtout une histoire de producteurs locaux que nous avons sélectionnés pour la qualité de leur travail et la passion de leurs produits.

Dans l'assiette, nous vous proposons une cuisine conviviale, gourmande et faite maison. Dans nos lieux de vie, connectez-vous à des moments d'échanges et de partage tout au long de la journée.

Halle Quatre is a living and gourmet trip to meet French regions connected to Montparnasse train station.

Above all, it is a story of local producers we selected for the quality of their work and their passion for their products. We offer you homemade, friendly and gourmet cuisine. Our living spaces provide you with an exchanging and sharing meeting point, all day long.




**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
UN ARRÊT TRÈS GOURMAND
À LA HALLE QUATRE !**



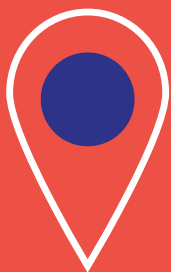
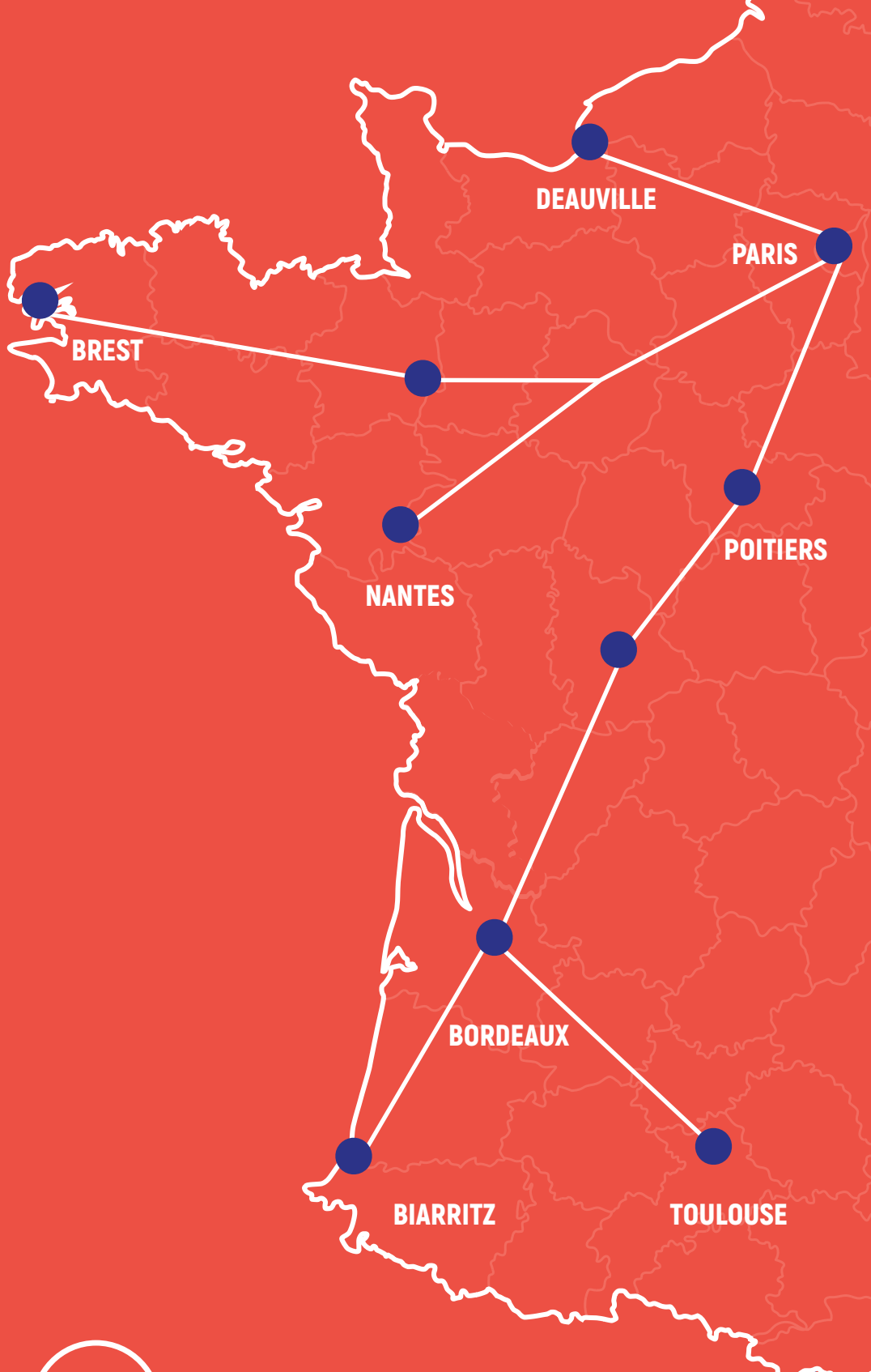
THE WHOLE TEAM WISHES YOU A VERY GOURMET STOP AT THE HALLE QUATRE!

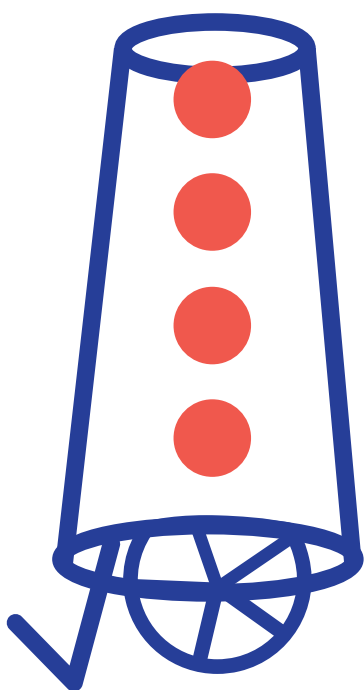
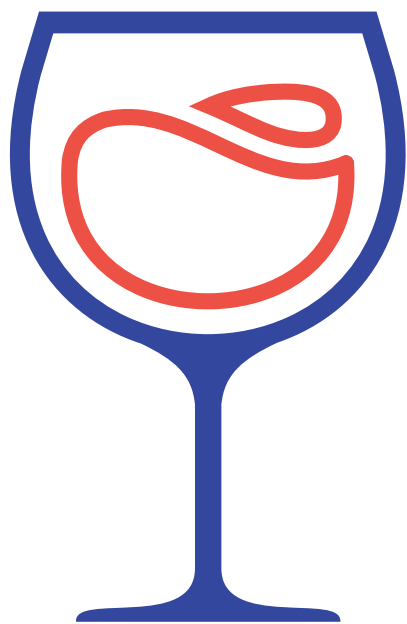
LÉGENDE ET MENTIONS LÉGALES

LEGEND AND LEGAL NOTICES

- Produit issu de l'agriculture biologique / *Product from organic farming.* 
- Prix nets, TTC et en Euro
Net prices in Euro, VAT included
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is bad for your health, please drink with moderation.
- Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
For allergen products : refer to information available at the reception of the restaurant.
- Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / *Jug or glass of water free on demand*
- La provenance de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant / *The origin of our meats is displayed at the restaurant entrance.*
- Chez ACCOR, nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à encourager les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
At ACCOR, we are committed to promoting a balanced diet and to encouraging responsible supply. Because every gesture counts, our restaurant acts for a positive hospitality.
- Nos produits et nos viandes proviennent majoritairement de producteurs Français, notre poisson est issu d'une pêche responsable et raisonnée, nos fruits et légumes de producteurs et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité et avec soin par notre chef / *Our products and meats come mostly from French producers, our fish from responsible and sustainable fishing, our fruits and vegetables from producers and market gardeners carefully selected according to seasonality and quality by our chef.*

ARRÊTS GOURMANDS





LES VINS

WINES

LES VINS BLANCS WHITE WINES

	15 cl	37.5 cl	75 cl
Le Coquillier - Chardonnay - IGP Val de Loire Frais, minéral / <i>Fresh, mineral</i>	5.5		26
Jean-Claude Leclerc - Menetou - Salon Blanc (AOC) Vallée de la Loire Bouquet d'une riche intensité aromatique, à la fois floral et fruité. Bouche d'une belle fraîcheur à dominante d'agrumes. <i>Bouquet of rich aromatic intensity, both floral and fruity. Beautiful fresh mouthfeel, dominated by citrus fruits.</i>			38
Domaine de La Pointe - Les Pieds dans le Sable - IGP Landes Le sable est omniprésent dans le sol des Landes, ce qui donne à ce vin un nez frais et aromatique. <i>The sand is omnipresent in the Landes soil, which gives to this wine a fresh and aromatic bouquet.</i>	7		35
AB La Cavale - La Cavale Blanc - AOC Luberon Le nez gourmand dévoile des arômes de fleurs blanches et de miel. La bouche s'équilibre entre rondeur et fraîcheur. <i>The gourmet nose reveals aromas of white flowers and honey. The palate is balanced between roundness and freshness.</i>			45
Egiatega - Dena Dela Blanc - Côte Basque Vinifié en eau de mer dans la baie de Saint-Jean-de-Luz, fruité et minéral. <i>Vinified in sea water in the bay of Saint-Jean-de-Luz, fruity and mineral.</i>	9		42
J.Moreau & fils - Gloire de Chablis - AOP Chablis Le nez frais, vif et minéral, offre des arômes intenses de fruits à chair blanche. <i>The fresh, lively and mineral nose offers intense aromas of white-fleshed fruits.</i>	10	26	52

LES VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	15 cl	50 cl	75 cl
AB Minuty - M Rosé - AOC Côtes de Provence Reconnu pour sa clarté, sa fraîcheur et son fruit. <i>Renowned for its clarity, its freshness and its fruit.</i>	8		38
Château Virant - Cuvée AOC Rosé - AOC Côteaux d'Aix-en-Provence Vin floral, fruité et sec. Bouche fraîche et franche. <i>Floral, fruity and dry wine with fresh and frank palate.</i>	7		35

LES VINS

WINES

LES VINS ROUGES RED WINES

	15 cl	37,5 cl	75 cl
Pascal et Alain Lorieux - St. Nicolas de Bourgueil Expression (AOP) - Vallée de la Loire Nez frais et fruité aux arômes de fruits rouges. Bouche ronde d'une grande souplesse. <i>Fresh and fruity nose with aromas of red fruits. Round palate of great suppleness.</i>			32
Vignobles Rollet - Petit Fourney - AOC Saint-Emilion Ample, souple, fruité. <i>Full-bodied, supple, fruity.</i>		20	39
Vincent Boivert - Château Fontis - AOC Médoc Notes poivrée et de fruits rouges. Tanins délicats et charnus. <i>Peppery and red fruit notes. Delicate and fleshy tannins.</i>	12		49
Domaine de La Pointe - Les Pieds dans le Sable - IGP Landes Association parfaite de deux terroirs : les sables Fauves à l'est et les Sables de l'Océan à l'Ouest. Vin frais et fruité, légèrement minéral, tannins souples. <i>Perfect combination of two terroirs : les Sables Fauves to the east and les Sables de l'Océan to the west. Fresh and fruity wine, slightly mineral, supple tannins.</i>	7		35
Château Grande Lisse - Cuvée Renaissance - AOC Pécharmant Fruits noirs, rondeur, structure : le charme du Périgord ! <i>Black fruits, round, structured : the Perigord's charm !</i>	7,5		38
Egiatega - Dena Dela Blanc - Côte Basque Vinifié en eau de mer dans la baie de Saint-Jean-de-Luz, notes de fruits rouges et d'épices, légèrement minéral. <i>Vinified in sea water in the bay of Saint-Jean-de-Luz, fruity and mineral, notes of red fruits and spices.</i>	9		42
Château Pierreux - Brouilly (AOC) - Beaujolais Vin charnu et fruité, aux notes boisées. <i>Fleshy and fruity wine with wooden notes.</i>			37

LES CHAMPAGNES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Tsarine Premium Brut	10		55
Laurent Perrier La Cuvée Brut	15	42	80
Laurent Perrier Brut Millésimé			112

LES EAUX

WATERS

PUREZZA

PLATE OU GAZEUSE À VOLONTÉ* : 3,50€

STILL OR SPARKLING AT WILL*

Grâce à son système de microfiltration, l'eau de table PUREZZA préserve la minéralité de l'eau de notre région. Dégustez une eau fraîche, plate ou pétillante, produite au sein de notre établissement et contribuez ainsi à la préservation de la planète.

Thanks to its microfiltering system, PUREZZA drinking water preserves the minerality of our region. Enjoy a fresh, still or sparkling water, is available in our restaurant, and help protecting the planet.

Concept français / French concept

De même qualité gustative qu'une eau minérale classique

Same taste quality as a classical mineral water



Fraîche, plate ou pétillante
Fresh, still or sparkling

Eau
microfiltrée
sur place

**Neutre
et exaltante**
en bouche

Valorise
idéalement les repas
qu'elle accompagne

0 stock

0 consigne

0 manutention

0 KM

0 déchet

une solution écoresponsable

*On-site microfiltered water, neutral and exciting in mouth, ideally accompany any meal
0 stock, 0 deposit, 0 handling, 0 KM, 0 waste: an environmentally responsible solution*

**Table de 4 personnes maximum / maximum 4 people*

	33 cl	50 cl	1l
Vittel		4	5.9
San Pellegrino		4	5.9
Perrier	4.5		

Supplément sirop de notre sélection Monin
Extra syrup from our Monin selection

+0.5

LES SOFTS

SOFTS

NOS PRÉF' OUR FAV'S

4B Schorle des Filles de l'Ouest - 33 cl

Un savoureux mélange de jus de fruits naturels et d'eau finement pétillante, fait à Bressuire dans les Deux-Sèvres

A delicious mixture of natural fruit juices and finely sparkling water, made in Bressuire in les Deux-Sèvres department.

Rhubarbe Pimpante, Citron Fringuant, Pomme Piquante
Dashing Rhubarb, Frisky Lemon, Tangy Apple

5.5

4B Thé vert l'Idyllique des Filles de l'Ouest /

Green Iced Tea by les Filles de l'Ouest - 33 cl

6

4B Limonade l'Originale des Filles de l'Ouest /

Craft Lemonade by les Filles de l'Ouest - 33 cl

6

Mona Soda Artisanal / Mona craft soda - 33 cl

Citron - Citron vert ou pomme pétillante/ *Lemon - Lime or sparkling apple*

6

LES JUS GRANINI GRANINI JUICES

Nectars : pamplemousse, ananas, abricot, fraise, multigrains - 25 cl

Nectars: grapefruit, pineapple, apricot, strawberry, multifruit

4.9

Jus : orange, tomate, pomme, litchi - 25 cl

Juice: orange, tomato, apple, lychee

4.9

LES JUS FRAIS PRÉSSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange ou pamplemousse / *Orange or grapefruit - 25 cl*

7

3 fruits (orange, citron, pamplemousse)

3 fruits (orange, lemon, grapefruit) - 25 cl

6

Citron / *Lemon - 10 cl*

5.5

LES SMOOTHIES

SMOOTHIES

Biscoff - 25 cl

Lait*, banane, caramel, sirop de Speculoos
Milk, banana, caramel, Biscoff syrup*

7

Gourmandise - 25 cl

Lait*, banane, sirop chocolat cookie, Oréo
Milk, banana, cookie chocolate syrup, Oreo*

7

Healthy - 25 cl

Concombre, ananas, pomme, menthe, citron vert
Cucumber, pineapple, apple, mint, lime

7

*N'hésitez pas à nous demander nos alternatives au lait de vache.
Don't hesitate to ask our plant milks available.

LES SIROPS MONINS

MONIN SYRUPS

Sirop à l'eau - 30 cl

Diabolo - 30 cl

Notre sélection : Cassis, Citron, Fraise, Fruit de la passion, Framboise, Grenadine, Menthe, Pamplemousse, Pêche, Orgeat, Violette, Kiwi
Our selection : Blackcurrant, Lemon, Strawberry, Passion fruit, Raspberry, Grenadine, Mint, Grapefruit, Peach, Orgeat, Violet, Kiwi

2.9

4

LES SODAS QUI RAFRAÎCHISSENT

REFRESHING SODAS

Coca-Cola / Sans Sucres / Cherry - 33 cl Coke / Zero / Cherry

Fanta orange / Sprite / Fuze Tea - 25 cl

Schweppes Indian Tonic / Agrumes / Oasis Tropical - 25 cl

 Hysope, tonic Français - 20 cl Hysope, French tonic water

Ginger beer, Classique / Classic, Concombre / Cucumber, Citron / Lemon

Red Bull - 25 cl

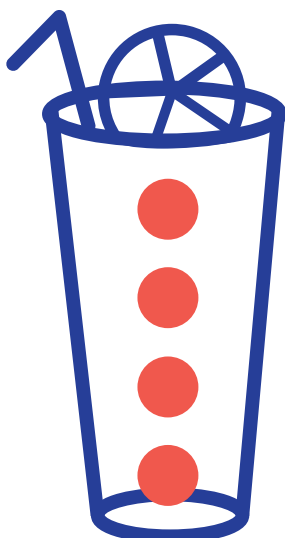
5.5

5.5

5.5

5.9

6



LES BIÈRES & CIDRES

EN PRESSION *DRAFT BEERS*

	25 cl	50cl
Heineken - Lager Hollandaise Dutch Lager	5.5	8.5
Ciney - Bière d'Abbaye Belge Belgian Trappist Beer	6	9.9
Lagunitas - IPA Californienne Californian IPA	6.5	10.9
Bière du moment - Seasonal Beer	6	9.5

LES BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE *BOTTLED BEERS & CIDER*

	33cl
Gallia Lager - Blonde légère de la brasserie Gallia, née il y a plus d'un siècle à Montparnasse <i>Light blond beer from the Gallia brewery, created more than a century ago in Montparnasse</i>	7.5
Nos Classiques / <i>Our Classics</i> Corona Extra Grimbergen blonde ou ambrée Desperados Pelforth brune Mort Subite Witte	8
Bière sans alcool / <i>alcohol free</i> Heineken 0.0% Desperados Virgin	7
Cidre Appie Le Brut / <i>Appie Dry Cider</i>	6.5

COCKTAILS SIGNATURE

Hansel & Gretel - 20 cl Liqueur de Pain d'épices, Lait*, Vodka infusée à la Vanille <i>Gingerbread Liquor, Milk*, Vanilla-infused Vodka</i>	13
Poch' - 15 cl Gin, Chambord, Ananas, Citron Vert <i>Gin, Chambord, Pineapple, Lime</i>	13
L'Hivernal - 15 cl Rhum infusé à la Vanille, Canneberge, Sirop d'érable, Citron Vert, Datte <i>Vanilla-infused Rum, Cranberry, Maple syrup, Lime, Date</i>	13
Lalita - 25 cl Gin, Ginger beer, Miel, Citron Vert, Angostura bitter <i>Gin, Ginger beer, Honey, Lime, Angostura bitter</i>	13
Peace Mémé - 20 cl Rhum ambré, Jus de Pomme aux épices & Miel <i>Amber Rum, Apple juice with Spices & Honey</i>	13
L'Onctueux - 10 cl Bourbon, Baileys, Crème infusée au thé Earl Grey <i>Bourbon, Baileys, Earl Grey-infused Cream</i>	13

*N'hésitez pas à nous demander nos alternatives au lait de vache.
Don't hesitate to ask our plant milks available.

SPRITZ PLEASE !

Aperol | *the Classic one*

Lillet | *Lillet is a whitewine aperitif*

St-Germain | *St-Germain is an elderflower liquor*

Limoncello | *for a zesty Italian variation*

11

MOJITO00 !

Classique | *the Classic one*

Passion | *twith Passion fruit*

Fraise | *with Strawberry*

Framboise | *with Raspberry*

12

Tu n'es pas ringard.e si tu souhaites un cocktail classique !

Demande-le-moi et on avisera 😊

You're not old school if you want a classic cocktail!

Ask me and I'll let you know 😊

MOCKTAILS SIGNATURE

Candy World - 25 cl

Canneberge, sirop Barbe à Papa, Citron Vert, Chamallow
Cranberry, Cotton Candy syrup, Lime, Marshmallow

8

Belle - 25 cl

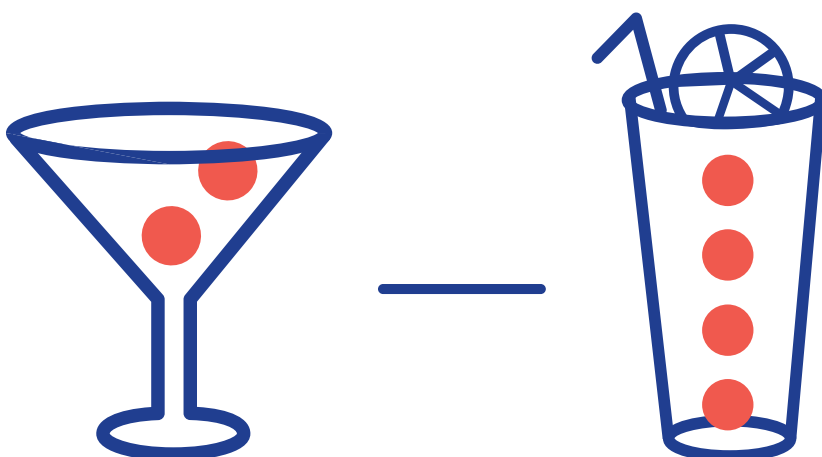
Thé glacé infusé Fruits Rouges, sirop d'Hibiscus et de Rose
Iced Tea infused with Red Fruits, Hibiscus & Rose syrup

8

Giselle - 25 cl

Jus de Pomme aux épices & Miel
Apple juice with Spices & Honey

8



GIN'TO

COMMENT ÇA MARCHE ? D'ABORD, CHOISIS TON GIN ET ENSUITE TON TONIC !

HOW DOES THIS WORK? FIRST, CHOOSE YOUR GIN AND THEN YOUR TONIC!

1) CHOISIS TON GIN ! 4cl

CHOOSE YOUR GIN

FRANÇAIS *FRENCH*

Avis de Tempête (Bretagne, microdistillerie de Camille Heroult) - épicé, rond et minéral spicy, round, mineral	17
Generous Gin (Poitou-Chartentes) - coriandre, cumbava coriander, kaffir, lime	11
SorGin Sauvignon Gin (Bordeaux) - fruité et épicé fruity and spicy	13
SorGin Yellow Gin (Bordeaux) - épicé, boisé spicy, woody	16
Citadelle (Poitou-Charentes) - frais, floral, épicé fresh, floral, spicy	11

LE TOUR DU MONDE DES GINS *GIN'S WORLD TOUR*

Bombay Sapphire - poivré, notes d'agrumes peppery, citrus notes	10
Tanqueray Dry - épicé, sec dry and spicy	10
Tanqueray Flor de Sevilla - notes d'oranges orange notes	11
Monkey 47 - 47 aromates, floral, épicé 47 aromatics, floral, spicy	13
Puerto de Indias - acidulé, herbacé, floral tangy, herbaceous, floral	13
Hendrick's	12
Gibson	10

2) CHOISIS TON TONIC !

CHOOSE YOUR TONIC!

Hysope - fabriqué à Cognac / <i>Hypose, French tonic water made in Cognac</i>	3.8
Ginger beer, Classique / Classic · Concombre / Cucumber · Citron / Lemon Schweppes Tonic	2.5

LA DISTILLERIE

LES RHUMS *RUMS*

	4 cl
Don Papa Baroko	12
Diplomatico Reserva Exclusiva	12
Mount Gay XO	10
Mount Gay Black Barrel	11
Plantation Original Dark	10
Havana Club 3 ans	9
Havana Club 7 ans	12
Bacardi	9

LES VODKAS

	4 cl
Grey Goose	11
Absolut	10
Wyborowa	10

LES TEQUILAS - CACHAÇA

	4 cl
Cachaça Sagatiba	9
Tequila Olmeca	8

LES WHISKIES - BOURBONS

	4 cl
Lagavulin 16 ans	14
Oban 14 ans	12
Ardmore Very Cloudy	12
Nikka	11
Armorik Classic - Distillé en Bretagne / <i>Distilled in Brittany</i>	11
Talisker	11
Chivas Regal 12 ans	10
Four Roses	9
Aberlour 10 ans	9
Jack Daniel's	9
J&B	8
Jameson	7
Haig Clubman	8
Bulleit Rye	13

SUPPLÉMENT SOFT AU VERRE +2.50€
JUS GRANINI · COCA-COLA · LIMONADE · SCHWEPPE'S TONIC

EXTRA SOFT +2.50€ (PER GLASS)
GRANINI JUICE · COKE · LEMONADE · SCHWEPPE'S TONIC

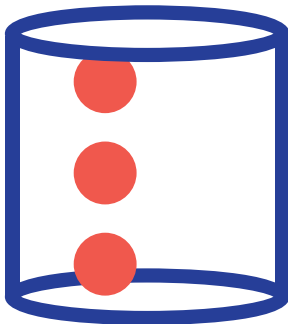
APÉROS & DIGEOS

LES APÉRITIFS *APERITIFS*

Martini Bianco - Rosato - Rosso - Extra Dry - 6 cl	7
Porto Graham's Fine White (Blanc) & Fine Tawny (Rouge) - 6 cl	8
Ricard / Pastis 51 - 3 cl	5,5
Kir - 15 cl	7
Nos crèmes J. Cartron : cassis, mûre, pêche de vigne, framboise <i>Our J. Cartron creams : blackcurrant, blackberry, vine peach, raspberry</i>	
Kir Royal - 8 cl	11
Campari - 4 cl	8
Suze - 6 cl	7
Lillet blanc - 10 cl	11
Saint Raphaël Le Quina Ambré - 6 cl	8


LES DIGESTIFS *DIGESTIVE*

Armagnac Château De Laubade Intemporel 12 ans - 4 cl	10
Armagnac Château De Laubade VSOP - 4 cl	9
Calvados Drouin - 4 cl	9
Cognac Hennessy XO - 4 cl	19
Cognac Hennessy VSOP - 4 cl	11
Cointreau - 4 cl	8
Chartreuse verte ou jaune - 4 cl	11
Eau-de-vie Joseph Cartron - 8 cl	10
Poire-Williams, Mirabelle, Framboise <i>Williams Pear, Mirabelle, Raspberry</i>	
Liqueur Fair - 4 cl	10
Açaï, Café <i>Acai, coffee</i>	
Limoncello - 4 cl	7
Manzana - 4 cl	7
Bailey's - 6 cl	8
Get 27 ou Get 31 - 4 cl	9
Fernet-Branca - 4 cl	8
Dom Benedictine - 4 cl	10
Absinthe Pernod - 4 cl	9



LES BOISSONS CHAUDES DU COFFEE SHOP

LE CAFÉ ET LE CACAO COFFEE AND COCOA

Espresso	2.9
Double Espresso	4.4
Macchiato	3.3
Cappucino ou Crème (espresso : 1 shot)	4.9
Latte (espresso : 1 shot)	6
 Chocolat chaud Monbana Commerce Equitable / <i>Hot chocolate</i>	4.9
Vanilla - Espresso (1 shot), lait au choix, sirop de vanille <i>Espresso (1 shot), milk of your choice, vanilla syrup</i>	6
Mocha chocolat cookie - Espresso (1 shot), lait au choix, sirop Chocolat Cookie <i>Espresso (1 shot), milk of your choice, Chocolate Cookie syrup</i>	6
Macha Latte - Thé vert matcha, lait au choix <i>Matcha green tea, milk of your choice</i>	6

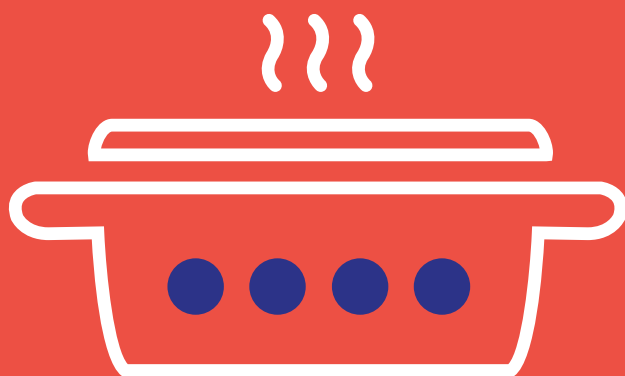
N'hésitez pas à nous demander nos alternatives au lait de vache
Don't hesitate to ask our plant milks available.

LES THÉS KUSMI TEA EN VRAC KUSMI TEA

Earl Grey	4
English Breakfast	
Vert à la Menthe Nanah / <i>Mint Green Tea</i>	
Vert de Chine / <i>Green Tea from China</i>	
Noir Quatre Fruits Rouges / <i>Four Red Fruits Black Tea</i>	
Detox Maté, thé vert, citronnelle, cynorhodon, citron <i>Maté, green tea, lemongrass, rosehip, lemon</i>	
Prince Vladimir Thé noir, écorces d'orange, bergamote, mélange d'épices, vanille <i>Black tea, orange peel, bergamot, mixed spices, vanilla</i>	

LES INFUSIONS KUSMI TEA EN VRAC KUSMI TEA HERBAL TEA

AquaRosa Baies noires, fruits rouges, hibiscus <i>Dark berries, red fruits, hibiscus</i>	4
Be Cool Menthe poivrée, pomme, réglisse, verveine <i>Peppermint, apple, licorice, verbena</i>	



KLIMATO

Données Carbone pour la France
fournies par la base de données Klimato

*Les labels indiquent les émissions de Carbone d'une portion
alimentaire par une note (A-E) reflétant son impact climatique*



Très bas



Bas



Moyen



Haut



Très haut



LIRE PLUS

GRIGNOTER OU PARTAGER

SHARING OR SNACKING

 L'intégralité de nos viandes sont sourcées auprès d'élevages français et responsables
Our meat is fully sourced from French responsible farmings

À PARTAGER... OU PAS ! TO SHARE... OR NOT!

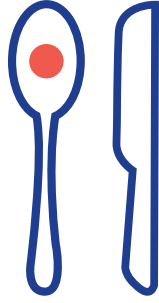
- Camembert de Normandie rôti** (prévoir 10 min de cuisson)
Roasted Normandy Camembert (allow 10 minutes of cooking time)
- ⓑ Au miel / *with honey* 9
 - ⓒ À la tartufata / *with tartufata* 12
- Supplément Frites maison / *Extra Homemade Fries* +5.5
- Planche de charcuteries de la ferme de Mayté au Pays Basque** ⓔ 16
& **Guindillas de la Maison Petricorena**
Board of ham from the Mayte farm in the Basque Country & Guindillas by Maison Petricorena
- Planche de Fromages du Sud-Ouest,** 14
servie avec une confiture de Cerise de la Maison Petricorena ⓓ
Mix of Cheeses from South-Western France, served with a Cherry jam by Maison Petricorena
- Planche Mixte** / *Mixed Board* 19
- Gravlax de Truite Orange-Betterave, pickles de Légumes, sauce Yaourt à l'Aneth** ⓒ 14
Trout Gravlax with Orange & Beetroots, Vegetables pickles, Dill Yoghurt sauce
- Frites maison, sauce au choix** / *Homemade French fries, sauce of your choice* ⓐ 7

FAIM DE LOUP ! HUNGRY AS A WOLF!

- Salade « HALLE HAIL THE CHICKEN »** ⓒ 20
Salade Romaine, sauce Caesar maison, Poulet cuit basse température, Oeuf mollet, Ossau-Iraty AOP, Câpres à queue, Croûtons, Grana Padano AOP
Romaine lettuce, homemade Caesar sauce, low-temperature cooked Chicken, soft-boiled Egg, Ossau-Iraty AOP, Capers, Croutons, Grana Padano AOP
-  *option végétarienne / vegetarian option : tofu*
- Smash Burger 4 HALLE, frites maison et salade** ⓔ 22
Bun de la Maison Bara, Double Steak de Boeuf smashé, Cheddar, sauce H4, Moutarde jaune à l'américaine, Tomate, Cornichon, Oignon
Bun by Maison Bara, Double Smashed Patty, Cheddar, H4 sauce, Yellow Mustard, Tomato, Pickle, Onion, served with homemade fries and salad
- Poké Halle Winter Edition** ⓑ 20
Bowl de Légumes de saison rôtis, mélange gourmand de Lentilles, Riz & Freekeh, Halloumi grillé, Vinaigrette à la Grenade
Bowl with roasted seasonal Vegetables, gourmet mix of Lenses, Rice & Freekeh, grilled Halloumi, Pomegranate dressing
- Croque-Monsieur XL, Salade** ⓒ 18
Pain de Campagne de la Maison Bara, Jambon Blanc de la Ferme de Mayté, Brie de Meaux AOP, gratiné à la Béchamel
Maison Bara's farmhouse Bread, Cooked Ham by Mayté's farm, Brie de Meaux AOP, grilled with Bechamel on top, served with salad
- Casarecce alla Carbonara** ⓒ 20
Casarecce fraîches, Carbonara à la Ventrèche Ibaïama, Piment d'Espelette AOP
Fresh Casarecce, Carbonara with Ibaïama Ventresca, Espelette Pepper AOP

DESSERTS

- L'Authentique Crème brûlée** ⓒ 8
The Traditional Creme brulee
- Crumble aux Pommes épicé, Calvados, Thym, crème d'Isigny AOP** ⓑ 11
Apple crumble with Spices, Calvados & Thyme, Isigny cream AOP
- Salade de fruits de saison, Langue de Chat maison** ⓐ 8
Seasonal fruit salad, homemade crispy Biscuit
- 3 boules de Glaces/Sorbets artisanaux La Compagnie des Desserts :** ⓒ 10
Vanille, Chocolat, Pistache, Citron, Café, Framboise, Yaourt
*3 scoops of craft Ice creams/Sorbets by La Compagnie des Desserts :
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Lemon, Coffee, Raspberry, Yoghurt*

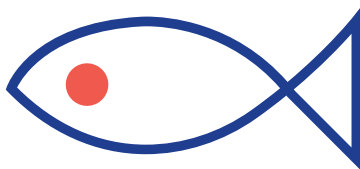


POUR LES ENFANTS

FOR THE KIDS

JUSQU'À 12 ANS
UP TO 12 YEARS

15€



CHOISIS UN PLAT *SELECT ONE DISH*

Petit Burger de boeuf (origine France) garniture au choix **D**
Small beef burger (origin : France), side of your choice

Filet de Poulet à la plancha (origine France), garniture au choix **D**
Grilled Chicken Breast(origin : France), side of your choice

Pâtes comme les grands : nature ou sauce tomate ? Avec du jambon ou du fromage ? **C**
Pasta like grown-ups : plain or with tomato sauce? With ham or with cheese?

Nos garnitures au choix : pommes frites, pommes de terre grenailles ou salade verte
Our choice of sides : French fries, new potatoes or salad

CHOISIS UN DESSERT *SELECT ONE DESSERT*

Salade de fruits / *Fruits salad* **A**

L'Authentique Crème brûlée / *The Traditional Creme brulee* **C**

Fromage blanc / *Cottage cheese* **B**

2 boules de Glaces/Sorbets artisanaux La Compagnie des Desserts : **C**
Vanille, Chocolat, Pistache, Citron, Café, Framboise, Yaourt
2 scoops of craft Ice creams/Sorbets by La Compagnie des Desserts : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Lemon, Coffee, Raspberry, Yoghurt

CHOISIS UNE BOISSON *SELECT ONE DRINK*

Sirop à l'eau ou Diabolo - 33 cl
Au choix : Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Framboise, Menthe
Syrup with water or lemonade
Blackcurrant, Lemon, Strawberry, Grenadine, Raspberry, Mint

Eau plate *still water* - 50cl

Coca-Cola / Sans Sucres / Orangina - 33 cl /
Oasis Tropical - 25 cl

Jus d'orange ou jus de pomme Granini - 25 cl
Granini Orange juice or Apple juice

HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

17 Rue du Cotentin, 75015 Paris

01 53 91 23 83

h5060-fb@accor.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

The abuse of alcohol can harm your health, drink in moderation.