

ROOM SERVICE

Et si vous découvriez une spécialité locale ?

- Assiette Camarguaise (*The « Camargue » plate*) 25€
Les Saveurs de Camargue : séché et cuisseau de taureau, teston et galet Camarguais, Saucisson et chorizo de taureau, tomme de chèvre de St. Martin de Crau
A variety of dried bull meat, sausage pâté and a local goat's cheese from Saint-Martin de Crau
- Filet de taureau et petits farçis à la provençale* 34€
Bull filet with provençal stuffed vegetables
- La tarte sucrée aux pignons - *Homemade sweet Pinenut pie* 10€

Envie d'un repas léger mais savoureux ?

- Le potage du jour – *The daily soup* 10€
- Wrap chaud végétarien (légumes sautés, chèvre et miel) 15€
Hot vegetarian wrap with vegetables, goat cheese and honey
- Salade d'effilochée de cabillaud, légumes croquants et vinaigrette aux agrumes 15€
Salad with Shredded Cod, crispy vegetables and citrus dressing
- Assiette de fruits frais de saison - *Fresh fruit plate* 6€

Classique, indémodable

- Wrap de poulet, bacon, tomate, oignon, et chips de la maison Blanc 15€
Poultry wrap with bacon, tomatoes and onions, Maison Blanc crisps
- Assiette de saumon fumé et blinis - *Smoked salmon with its blinis* 15€
- Tagliatelles au beurre ou à la sauce tomate - *Pasta with butter or tomato sauce* 15€
- Notre Sélection de fromages du moment - *Our cheese selection* 15€

Et notre plat signature

- Risotto de riz rouge de Camargue aux langoustines* 34€
Camargue Red rice risotto with crayfish

*Plats servis uniquement pendant les horaires et jours d'ouverture du restaurant : 12h-13h30 / 19h30 – 21h
(hors lundi, samedi midi et dimanche soir)

*Dishes served only during restaurants opening hours : 12pm – 1,30pm / 7,30pm – 9pm
(except on monday, saturday lunch and sunday dinner in low season)

Toutes nos viandes sont de provenance Française - *Meat from France*

