

# AC Lounge

## « à la carte »

Servis de 16h00 à 22h30 / from 4 pm to 10.30 pm



### Salades

**Roulé d'aubergine à la ricotta et menthe,  
Tomates confites et mortadelle** 12 €  
Rolled eggplant with ricotta and mint,  
Candied tomatoes and mortadella

100% VÉGÉTARIEN

**Salade Véroce** 15 €  
(Mozzarella, tomate cœur de bœuf,  
olives, pesto de roquette, salade mixte)  
Mozzarella, beef heart tomato, olives, arugula  
pesto, mixed salad

100% VÉGÉTARIEN

**Burrata et herbes folles,  
Tomates cerises et olives taggiasca** 15 €  
Burrata and wild grasses  
Cherry tomatoes and taggiasca olives

100% VÉGÉTARIEN

**My Salade César** 17 €  
(Poulet fumé, scamorza, croutons, salade  
romaine, tomates, sauce César)  
Smoked chicken, scamorza, croutons, romaine  
salad, tomatoes, Caesar sauce

**Salade Estivale** 17 €  
(Artichauts, asperges, croustillant  
de chèvre, miel, noix)  
Artichokes, asparagus, crispy goat cheese,  
honey, nuts

100% VÉGÉTARIEN

**Salade de poulpe** 18 €  
(Poulpe, pomme de terre, salade mixte,  
persillade, céleri)  
Octopus, potato, mixed salad, parsley, celery

### Pâtes / Pasta

**Risotto citron et mascarpone,  
radis trévise** 14 €  
Mascarpone and lemon risotto,  
radishes from Treviso

100% VÉGÉTARIEN

**Cannelloni tricolores** 16 €  
Cannelloni tricolores

100% VÉGÉTARIEN

**Tagliolini noires aux palourdes** 17 €  
Black Tagliolini with clams

**Paccheri au ragoût d'agneau** 18 €  
Paccheri with lamb stew

**Ravioli à la truffe** 21 €  
Ravioli with truffle

100% VÉGÉTARIEN

### Plats / Main courses

**Entrecôte de bœuf (300 g) au romarin,  
légumes grillés, sauce Béarnaise** 29 €  
Beef entrecote (10.58 oz) with rosemary,  
grilled vegetables, Bearnaise sauce

**Cabillaud en court-bouillon « provençale »  
Ecrasée de pomme de terre,  
coulis de poivrons rouges** 24 €  
Cod in "Provençal" court-bouillon  
Crushed potato, red pepper coulis



Tous nos plats sont faits maison  
All our dishes are homemade

Plat végétarien / vegetarian dish =

Plat sans Gluten / gluten free dish =



Prix nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included

15/04/19

## Pizza & Sandwich

**Pizza Parmigiana** 12 €

**(Sauce tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines)**

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, parmesan, eggplant



**Pizza Bufalina** 13 €

**(Crème de bufala, sauce tomate, mozzarella et pesto de basilic)**

Cream of bufala, tomato sauce, mozzarella and basil pesto



**Pizza Gustosa** 14 €

**(Scamorza, pistaches, mortadelle, mozzarella)**

Scamorza, pistachios, mortadella, mozzarella

**Pizza Regina** 15 €

**(Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan)**

Tomato sauce, mozzarella, bresaola, arugula, parmesan

**Pizza Neptune** 16 €

**(Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, persillade)**

Tomato sauce, mozzarella, seafood, parsley

**Piädina Romagnola** 18 €

**(Saumon fumé, avocat, tomate, oignon rouge, salade, fromage Philadelphia, galette de blé)**

Smoked Salmon, Avocado, Tomato, Red Onion, Salad, Philadelphia Cheese, wheat cake

**My Burger** 21 €

**(Steak haché farci au gorgonzola, roquette, pesto rouge, lard de colonnata)**

Chopped steak stuffed with gorgonzola, arugula, red pesto, colonnata bacon

## Dessert

**Carpaccio d'ananas, fraicheur menthe,** 7 €

**et sirop de gingembre**

Pineapple carpaccio, Fresh mint and ginger syrup



**Tartelette aux fruits de saison** 8 €

**et sa crème diplomate**

Tartlet with seasonal fruits and diplomat cream



**Tiramisu goloso** 10 €

Greedy tiramisu

**Coupe de glace au choix / Icecream**

**la boule /per scoop 1.80 €**

### Le coin des enfants

#### Kids menu

11 €

##### **Steak haché et frites**

Chopped steak and french fries

*Ou / or*

##### **Pizza Margarita**

*Ou / or*

##### **Penne, jambon blanc et crème fraîche**

*Penne, ham and cream*

*Et / and*

##### **2 Boules de glace**

*2 scoops of ice cream*

Si vous avez des besoins spécifiques ou allergies alimentaires, par exemple noix, n'hésitez pas à demander assistance à l'un de nos membres de l'équipe lors de la commande.  
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, e.g. nuts, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

## Champagne

<b>Laurent Perrier</b>	75 cl	84 €
	37.5 cl	42 €
	Au verre / by the glass :	14 €

## Carte des Vins

**Côtes de Provence** : le verre 12 cl (by the glass) 7 €  
Blanc, rouge et rosé (white, red & rosé)

### Le Caprice de Clémentine :

Blanc, rouge et rosé (white, red & rosé)		
	la bouteille (bottle) :	37 €
	50cl :	28 €

### Château Roubine « Cru Classé » :

Blanc, rouge et rosé (white, red & rosé)		
	la bouteille (bottle) :	42 €
	50cl :	32 €

### Château Sainte Marguerite « Cru Classé »

Issu agriculture BIO, vin rosé (rosé wine BIO) :		
	la bouteille (bottle) :	49 €

### Chablis Moreau, blanc, (white) :

	la bouteille (bottle) :	47 €
	37,5cl :	26 €
	le verre 12 cl (by the glass):	10 €

### Barton & Guestier Saint-Emilion, rouge (red) :

	la bouteille (bottle):	45 €
	le verre 12cl (by the glass):	10 €

## Bières (beers)

Kronenbourg 1664 blanche (33cl)	7 €
Carlsberg (33cl)	7 €
Pression Kronenbourg 1664 (draft beer)(25cl)	5 €
Pression Kronenbourg 1664 (draft beer)(50cl)	9 €

## Alcool (4cl)

Ballantines Havana Club 3 ans	9 €
Chivas Regal 12 ans	12 €
The Glenlivet Founders Reserve	11 €
Martell VSOP	14 €
Beefeater, Absolut Original	9 €
Martini bianco, rouge, dry, bitter	7 €
Ricard, Pastis 51	7 €
Cointreau	9 €

## Starbucks's "we proudly serve"

<u>Café</u> (Coffee)	<u>Tall</u>	<u>Grande</u>
Caffè Latte	4.00 €	4.50 €
Cappuccino	4.50 €	5.00 €
Caffè Mocha	5.00 €	5.50 €
Caramel Macchiato	5.00 €	5.50 €
Caffè Americano	3.00 €	3.50 €

<u>Espresso</u>	<u>Solo</u>	<u>Doppio</u>
	2.00 €	3.00 €

<u>Tazo® Thés</u>	<u>Tall</u>	<u>Grande</u>
Tazo® Thés	3.50 €	4.00 €
Tazo® Chai Thé Latte	4.00 €	4.50 €

<u>Chocolat</u>	<u>Tall</u>	<u>Grande</u>
Chocolat Viennois Classic	4.00 €	4.50 €

## Eaux Minérales (Mineral waters)

Evian, Badoit Verte (100 cl)	8 €
Evian, Badoit Verte (50 cl)	5 €

## Sodas

Pepsi, Pepsi Max, Seven-up (33cl)	6 €
Orangina, Ice-tea (25cl)	6 €
Tonic, limonade (20cl)	6 €
Jus de fruits / Fruit juice (14cl)	5 €
Jus de fruits frais / Fresh fruit juice (14cl)	7 €
San Bitter (10cl)	6 €