

CARTE DU SOIR

DINNER MENU

Le MERIDIEN

N 43 °41' E 7 °15'

DESTINATION UNLOCKED

DISPONIBLE DE 18H30 A 21H30 /
AVAILABLE FROM 6.30PM TO 09.30 PM

ENTREES / STARTERS

- **Potage chaud / Hot Soup (D) (V)** 18€
Crème de potiron et royale de châtaigne à l'huile d'argan
Pumpkin creamy soup with chestnut and Argan oil
- **Mi cuit de Foie Gras de canard des Landes au poivre des oiseaux, chutney de baies de cassis** 24€
Terrine of duck « foie gras » from the Landes with white “birdy” pepper, blackcurrant chutney
- **La Salade Caesar aux suprêmes de volaille au miel et romarin, Focaccia au beurre d'ail** 24€
Caesar salad with chicken breast marinated in honey and rosemary, Toasted focaccia with garlic butter
- **Le Saumon Fumé / Smoked Salmon (D)** 29€
Saumon fumé Norvégien, crème montée aux baies roses et aneth
Norwegian smoked salmon, whipped cream with pink peppercorns and dill
- **Les Huîtres servies par 4 / 8 / 12** 12€ / 18€ / 26€
Huître spéciale n°3 de chez Pattedoie, vinaigrette d'échalote à la vodka, pain de seigle
Special oyster n°3 from “chez Pattedoie”, shallot dressing with a dash of vodka, rye bread

PATES & PIZZA / PASTA & PIZZA

- **Les Penne / Pasta** 19€
Les penne artisanale, saucisse Pérugine à la sauce tomate et olives
Penne traditionally made, tomato sauce with spicy Perugine sausage and olives
- **La Pizza Végétarienne (V)** 13€
Pâte levée, aubergine, courgette, artichaut, poivron, tomate, fromage
Pizza dough, eggplant, zucchini, artichoke, red pepper, tomato sauce, cheese
- **La Pizza Royale** 15€
Pâte levée, sauce tomate, fromage, jambon, champignons, origan
Pizza dough, tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.
Nous vous demandons de bien vouloir prévenir le maître d'hôtel de toute précaution particulière en termes d'allergie ou
requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

EN SUITE.../ MAIN DISHES

- Le Cheese Burger (220g.)**

Le hamburger black Angus (220g.) au Reblochon, pommes frites maison, sauce ranch.

Black Angus hamburger (220g.), Reblochon cheese, Homemade French fries, ranch sauce

32€
- Le Loup / Sea bass (D)**

Dos de loup à la vapeur de coco et citronnelle, wok de légumes d'Asie, sauce tandoori

Sea bass steamed with coco and citronella, wok of Asian vegetables, tandoori sauce

33€
- La Volaille de Bresse / Free-Range Chicken**

Volaille de Bresse façon coq au vin, spaetzle aux herbes

Chicken in red wine sauce, spaetzle pasta with herbs

33€
- Le Bœuf / Beef (350g.)**

Faux- filet bio Irlandais, sauce Bordelaise, pommes frites maison,

Irish organic sirloin steak, red wine sauce, homemade French fries,

44€

FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

- Sélection de fromages d'automne affinés de chez Bordier**

Confiture de cerises noires

Selection of ripened cheeses from Bordier, black cheery jam (V)

14€
- Trilogie d'éclairs d'Eric Brujan**

Trio of éclair of Eric Brujan

Graines de vanille, griotte dragée, Religieuse passion

Vanilla seeds, cherry dragée, passion fruit Religious pastry

11€
- Moelleux au chocolat à la fève Tonka**

Soft dark chocolate cake with tonka bean

13€
- Salade de fruits exotiques frais, fraisinette caramélisée (D) (V)**

Exotic fruits salad, mango sorbet, caramelized banana

14€

(V) Plat végétarien / Vegetarian dish

(D) Diététique / low fat

*We welcome any questions our clients may wish to ask about the ingredients in our dishes.
Please inform our head waiter of any specific dietary requirements or allergies that we should be aware of while preparing your dishes.*