

## ENTRÉES / STARTERS

**Foie-gras marbré au vin rouge, chutney de fruits et pain au noix - 17 €**

Red wine foie gras, seasonal chutney and walnuts bread

**Tartare de Thon aux saveurs d'Asie, sésame et salade d'algues Wakamé - 11 €**

Tuna tartare with Asian Flavors, sesame and wakamé seaweed salad

**Ceviche de daurade au yuzu, passion et coriandre - 11 €**

Seabream ceviche, passion fruit, yuzu and coriander

**Carpaccio de bœuf charolais, parmesan, câpres, pignons de pin et pousse de roquette - 12 €**

Beef carpaccio, sweet condiments, pine nuts and rucola salad

**Tomates à l'ancienne, Burrata et huile infusé au basilic – 11€**

Burrata, tomatoes and olive oil infuse with basil

**Velouté de légumes - 9 €**

Vegetables velouté

**Entrée du Jour - 9 €**

Starter of the day

## VIANDES / MEAT

**Filet de bœuf (180gr), pomme Anna, foie gras poêlé, jus au thym - 36 €**

Beef filet ( 6.35 oz ), sliced potatoes cooked in butter, pan fried foie gras, thyme sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Châteauneuf du Pape AOC*

**Noix d'entrecôte d'Argentine (300gr), frites et sauce Béarnaise - 34 €**

Argentinian Rib Eye (10.50 oz), french fries and béarnaise sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Château Bel Air AOC*

**Suprême de poulet braisé, gratin dauphinois aux morilles et sauce Madère - 23 €**

Chicken filet, Dauphinois and morilles potatoes, Madère sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC*

**Emincé de quasi de veau, gnocchi poêlés et crème au parmesan - 24 €**

Veal rumsteak, pan-fried gnocchi and parmesan creamy sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Château Victoria II AOC*

**Côte de cochon Basque, frites de patate douce et sauce à la moutarde 24 €**

Braised Porc chop, sweet potatoes fries and mustard sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Jules Lebègue AOP*

**Plat du jour - 19 €**

Dish of the day

## POISSONS / FISH

**Filet de bar grillée, purée de pomme de terre aux agrumes et jus perlé à la truffe - 22 €**

grilled sea bass, citrus flavored mashed potatoes and truffle pearly sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Chardonnay IGP*

**Pavé de saumon au sésame noir et sauté de nouilles et légumes - 24 €**

Salmon filet black sesame, sautéed noodles with vegetables

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Chablis AOC*

**Thon grillé, bok choï braisée, gaufrette de pomme de terre et sauce soja - 25 €**

Grilled tuna, braised bok choï homemade chips and soya sauce

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC*

**Perche braisé, lentilles corail , salade de fenouil aux agrumes et écume aux herbes - 20 €**

River perch, lentils, fennel and citrus salad and herbs foam

*Suggestion de notre sommelier / Suggestion of our sommelier Pouilly fumé AOC*

**Plat du jour - 19 €**

Dish of the day

**THEME DU MOIS : MEDITERRANEEN**  
**THEME OF THE MONTH : MEDITERRANEAN**

ENTRÉES / STARTERS

**Gaspacho de melon charentais et réduction au Porto 9 €**

Melon gazpacho and Porto reduction

**Rosace de saumon fumé, tartare de tomate et pêche 11 €**

Smock salmon, peach and tomatoes tartare

PLATS / MAIN DISH

**Curry de gambas à la cive et pomme grenade, riz sauvage 22 €**

Shrimp curry with pomegranate and wild rice

**Ribs de bœuf confits, purée de céleri et figes rôties au miel 24 €**

Boneless beef ribs, celeriac purée et honey roasted figes

**LES VEGETARIENS / VEGETARIANS**

**Salade mixte - 9 €**

Tomatoes, cucumbers and salade

**Quiche de légumes - 16 €**

Vegetarian quiche

**Lasagnes de légumes, salade verte - 16 €**

Vegetables Lasagna, green salad

**Curry Masala - 16 €**

Masala curry



## SIGNATURES

### **Salade Marriott - 18 €**

**Salade iceberg, avocat, asperges vertes, chair de crabe, œuf poché, saumon fumé, sauce cocktail**  
Iceberg lettuce, avocado, green asparagus, crabmeat, poached eggs, smoked salmon, cocktail sauce

### **Salade César au poulet - 18 €**

**Salade romaine, croûtons, œufs mollets, parmesan et poulet**  
Roman salad, croutons, soft boiled eggs, parmesan cheese, chicken

### **Hamburger ou Cheeseburger - 19 €**

**Steak haché, bacon, salade, tomates,  
oignons rouges, mayonnaise, avec/sans fromage**  
Ground beef, bacon, salad, tomatoes, red onions, mayonnaise, with/without cheese

### **Le Tartare du Chef (préparé ou non préparé) - 15 €**

Home-made steak Tartare ( prepared or not prepared)

### **Gratinée Lyonnaise - 10 €**

French onion soup

## DESSERTS / DESERTS

### **Assiette de fromages de nos régions - 12 €**

Selection of French cheeses

### **Tartelette rhubarbe et chantilly - 9 €**

Rhubarb pie and chantilly

### **Mølleux au chocolat, glace vanille - 10 €**

Chocolate molten cake, vanilla ice cream

### **Crème brûlée à la vanille de Bourbon - 9 €**

Bourbon vanilla crème brûlée

### **Salade de fraises et framboises, sirop au cardamom et glace yaourt - 9 €**

Raspberries and strawberries salad, cardamom syrup and yogurt icecream

### **Salade de fruits de saison et sorbet de saison - 9 €**

Fruit salad with seasonal sorbet

### **Café gourmand - 10 €**

Gourmet coffee

## MENU TRIVIVUM

35€

Entrée, Plat et Dessert  
au choix

*3 courses : Starter, Main Dish  
and Desert of your choice*

*Boissons non comprises  
Drinks not included*

## MENU BIVIVUM

28€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert  
au choix

*2 courses : Starter and Main  
Dish or Main Dish and Desert  
of your choice*

*Boissons non comprises  
Drinks not included*

## ENTRÉES / STARTERS

**Tartare de Thon aux saveurs d'Asie, sésame et salade d'algues Wakamé**

Tuna tartare with Asian Flavors, sesame and wakamé seaweed salad

**Tomates à l'ancienne, Burrata et huile infusé au basilic**

Burrata, tomatoes and olive oil infuse with basil

**Gratinée Lyonnaise**

French onion soup

**Entrée du Jour**

Starter of the day

## PLATS / MAIN DISH

**Le Tartare du Chef**

Home-made steak Tartare

**Suprême de poulet braisé, gratin dauphinois aux morilles et sauce Madère**

Chicken filet, Dauphinois and morilles potatoes, Madère sauce

**Filet de bar grillée, purée de pomme de terre aux agrumes et jus à la truffe**

grilled sea bass, citrus flavored mashed potatoes and truffle pearly sauce

**Plat du jour**

Dish of the day

## DESSERTS / DESERTS

**Crème brûlée à la vanille de Bourbon**

Bourbon vanilla crème brûlée

**Mœlleux au chocolat, glace vanille**

Chocolate molten cake, vanilla ice cream

**Salade de fruits de saison et sorbet de saison**

Fruit salad with seasonal sorbet

**Café gourmand**

Gourmet coffee

NOTRE VIN DU MOIS  
~~~~~  
THE WINE OF THE MONTH

ILE DE BEAUTE  
« TERRA D'ORTOLO

VERRE - 18CL - 9 €

BOUTEILLE - 75CL - 31 €

