

# Les boissons

## Vins au verre

### Vins Blancs

<b>Bourgogne – AOC</b>	13cl
Chablis – Domaine du Colombier .....	9
<b>Vallée de la Loire – AOC</b>	
<b>Anjou – AOP</b>	
Domaine du Demi-Bœuf « sauvignon » .....	5.5
Château du Breuil-clos du frère Etienne .....	8.5
<b>Languedoc - AOC</b>	
Coteaux du Pont du Gard – Domaine de la Patience - chardonnay 6	
<b>Languedoc Roussillon IGP</b>	
Villa Blanche- Calmel & Joseph - Chardonnay .....	6
<b>Alsace -AOP</b>	
Pinot Blanc- Domaine Zinck .....	7
<b>Sud-Ouest PLR</b>	
Château Le Fagé (moelleux) .....	5

### Vins Rouges

<b>Bourgogne – AOC</b>	13cl
Hautes Côtes de Beaune – Domaine Dennis Carrée .....	9.5
<b>Vallée du Rhône – AOC</b>	
Crozes Hermitage – Domaine Pradelle .....	8.5
<b>Vallée de la Loire – AOC</b>	
Domaine du Demi-Bœuf « Pinot Noir l'Aubrière » .....	5.5
<b>Bordeaux -AOC</b>	
Médoc – Château Fontis « Fontissimo » .....	7
<b>Languedoc Roussillon AOP</b>	
Saint Chinian – Calmel & Joseph – Les terroirs .....	6.5
<b>Sud-Ouest AOP</b>	
Madiran – Château Viella .....	7

### Vins Rosés

<b>Côtes de Provence – AOC</b>	13cl
Le M de Minuty – fraîcheur, rondeur, pêche-orange .....	6.5
<b>Côtes de Provence - AOC</b>	
LA Madrague « cuvée charlotte » .....	6.5

### Champagnes A.O.C à la coupe

Gremillet .....	10
G.H Mumm rosé .....	11

1 Dollar U\$ = 10 Points

With your IHG member Card, add Rewards Club points to your account in our restaurant.



\*séjour dans l'hôtel indispensable, stay at the hotel

## Bière en suggestion

### La Cuivrée du Plaza 33cl

Bière Blonde Triple fermentation élaborée, sélectionnée et dégustée par nos équipes..... 6



### Eaux Minérales

Eau de Perrier, Vittel 50cl ..... 4

Eau de Perrier, Vittel 100cl ..... 6

### Sodas, Jus de fruits

Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro 33cl ..... 4

Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Orangina, Sprite, Red Bull 25cl ..... 4

Ice tea Lipton 25cl ..... 5

Jus 20cl : Orange, pomme, abricot, tomate, ananas, tropical, pamplemousse, fraise, framboise, cranberry ..... 5

### Bières

1664 pression 25cl ..... 3.5

Grimbergen pression 25cl ..... 4.5

Grimbergen blanche, Leffe, Chti' 33cl ..... 5

Tripel Karmeliet, Queue de Charrue, Chimay Bleue, Wambrechies, Duvel, , Corona 33cl ..... 6

### Régionaux

Picon Vin Blanc, Picon Bière ..... 5

Fleur de Bière, Genièvre, Wambrechies, Mandarine Napoléon ..... 6.5

**Pour plus de choix, n'hésitez pas à consulter notre carte des boissons (vins, cocktails, alcools, digestifs...)**

# Les formules le Midi en semaine

## Weekdays Lunchtime Menu

*Nos buffets de Hors d'œuvre et desserts ainsi que les plats du jour sont servis uniquement le midi en semaine*

*Our hors d'oeuvre and dessert buffets as well as the daily specials are served only at lunchtime on weekdays*

**Le Buffet de Hors d'œuvres et salades à composer** à volonté ..... 15  
*Hors d'œuvre & salad buffet*

**Le Plat du jour** ..... 15  
*Today's Special*

**Formule ARGENT:** Le plat du jour et un café gourmand ..... 19  
*Today's special and the coffee with petits fours*

**Formule OR :** Le buffet de hors d'œuvre et le buffet dessert ou le plat du jour et un buffet ..... 21  
*The hors d'oeuvre and dessert buffet or today's special and one buffet*

**Formule PLATINE :** Buffet de hors d'œuvre, plat du jour, buffet de dessert ..... 27  
*The hors d'œuvre buffet, today's special and the dessert buffet*

## Menus

### Menus

**Le Végétarien, sans gluten** *Vegetarian or gluten free menu* ..... 26

Ravioles de navet blanc, brunoise de légumes, vinaigrette orange-citron, colza grillé ..... 9.00  
*White turnip ravioli, diced vegetables, orange-lemon vinaigrette, grilled rape*

Assiette de légumes du moment ..... 12.00  
*Vegetables platter*

Cherry Choco, biscuit chocolat (sans farine), mousse de cerise, crème vanille, amaretto ..... 8.00  
*Cherry Choco, chocolate biscuit (without flour), cherry mousse, vanilla cream, mascarpone, amaretto*

**Le Menu Enfant** *Children's menu* ..... 12

# La Carte

Service de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h 30

## Entrées *Starters*

Velouté de panais à l'huile de truffe.....	8
<i>Parsnips soup with truffle oil</i>	
Ravioles de navet blanc, brunoise de légumes, vinaigre orange-citron, colza grillé.....	9
<i>White turnip ravioli, diced vegetables, orange-lemon vinaigrette, grilled rapeseeds</i>	
Tartare de saumon, bouillon miso aux feuilles de combawa, espuma citron.....	11
<i>Salmon tartare, miso broth with combawa leaf, lemon espuma</i>	
Foie gras de canard Fr marbré au magret fumé, confiture d'airelles.....	12
<i>Duck Foie Gras, stuffed with duck breast, mango and rosemary jam</i>	
Buffet de Hors d'œuvre et salades à composer en complément d'un plat à la carte.....	9
<i>Hors d'œuvre buffet and salad buffet in addition to a main course</i>	

## Les authentiques *Authentic*

Tartare de bœuf Fr coupé au couteau à l'huile de truffe et Manchego, frites, salade.....	18
<i>Beef tartare, truffle oil, Manchego cheese, French fries, salad</i>	
Tartare de saumon, échalotes, câpres, cornichons, aneth, citron vert, frites, salade.....	18
<i>Salmon tartare, shallots, capers, dill, lime, French fries, salad</i>	
Pièce du boucher cuit à votre convenance, sauce tartare, poivre ou Roquefort, frites, salade.....	18
<i>Butcher's choice of meat, cooked to your preference, tartare, pepper or blue cheese sauce, fries and salad</i>	
Burger savoyard, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à raclette ou cheddar, frites, salade..	19
<i>Beef burger, potatoes, onions, bacon cubes, raclette cheese or cheddar, French fries, salad</i>	
Filet de dorade, endives braisées, purée de carotte, crème chorizo.....	20
<i>Roasted Sea bream filet, braised endives, mashed carrot, chorizo cream</i>	

## Les inspirations du chef *The inspirations of the chef*

Volaille, sauce blanche, poireau brûlé, poudre de maïs soufflée au charbon.....	17
<i>Poultry chicken breast, white sauce, leek, black popcorn powder</i>	
Epaule d'agneau confit, purée de pois cassé, jus au romarin.....	23
<i>Slowly cooked lamb soulder, mashed split peas, rosemary juice</i>	
Cabillaud Skrei, risotto d'épeautre, sabayon à la moutarde et à la verveine.....	24
<i>Cod, risotto, mustard and verbena tea "sabayon"</i>	
Noix de St Jacques, betteraves rouge et jaune, jus passion et curry rouge.....	26
<i>Scallops, red and yellow beet, passion fruit and red curry juice</i>	

## Desserts *Afin de ne pas trop patienter, il est préférable de les commander en début de repas*

Cru cuit de poire, crème glacée vanille, chocolat chaud.....	8
<i>Raw and poached pear, vanilla ice cream, hot chocolate</i>	
Tiramisu café, amaretto.....	8
<i>Coffee and amaretto Tiramisu</i>	
Cherry Choco.....	8
<i>Cherry Choco, chocolate biscuit (without floor), cherry mousse, vanilla cream, mascarpone, amaretto</i>	
Café gourmand du Plaza.....	9
<i>Coffee and petits fours</i>	
Planche de fromages affinés.....	9
<i>Plate of cheeses assortments</i>	
Buffet de Dessert en complément d'un plat à la carte.....	9
<i>Cheeses &amp; desserts buffet in addition to a main course</i>	

# VINS ET CHAMPAGNES

## Champagnes A.O.C

		75cl	37.5cl
N.M.	Gremillet .....	44	-
N.M.	Perrier Jouët « Grand Brut » .....	58	-

## Vins Blancs

		75cl	37.5cl
	<b>Bourgogne – AOC</b>		
	Chablis – Domaine du Colombier .....	45	28
	<b>Vallée de la Loire – AOC</b>		
	<b>Anjou – AOP</b>		
	Domaine du Demi-Bœuf « sauvignon » .....	25	-
	Château du Breuil-clos du frère Etienne .....	42	-
	<b>Languedoc - AOC</b>		
	Coteaux du Pont du Gard – Domaine de la Patience .....	28	-
	<b>Alsace -AOP</b>		
	Pinot Blanc- Zin - Portrait .....	33	-
	<b>Languedoc Roussillon IGP</b>		
	Villa Blanche- Calmel & Joseph - Chardonnay .....	28	-
	<b>Sud-Ouest PLR</b>		
	Château « Le Fagé » (moelleux) .....	28	-

## Vins Rouges

		75cl	37.5cl
	<b>Bourgogne – AOC</b>		
	Hautes Côtes de Beaune – Domaine Dennis Carrée .....	42	-
	<b>Vallée du Rhône – AOC</b>		
	Crozes Hermitage – Domaine Pradelle .....	40	24
	<b>Vallée de la Loire – AOC</b>		
	Domaine du Demi-Bœuf « Pinot Noir l'Aubrière » .....	27	-
	<b>Bordeaux -AOC</b>		
	Médoc – Château Fontis « Fontissimo » .....	35	-
	<b>Languedoc Roussillon AOP</b>		
	Saint Chinian – Calmel & Joseph – Les terroirs .....	30	-
	<b>Sud-Ouest AOP</b>		
	Madiran – Château Viella .....	35	-

## Vins Rosés

	<b>Côtes de Provence - AOC</b>		
	Le M de Minuty – fraîcheur, rondeur, pêche-orange .....	32	-
	<b>Côtes de Provence - AOC</b>		
	LA Madrague « cuvée charlotte » .....	32	-