

LA CARTE

A PARTAGER TO SHARE

Beignets de calamars frits, sauce tartare Deep-fried calamari fritters, tartar sauce	15.00 A G H K M
✓ Houmous au pesto, falafels, pois chiches, pain pita Hummus with pesto, falafels, chickpeas, pita bread	14.00 A G K L
✓ Samoussas aux légumes, sauce salsa Vegetable samosas, salsa sauce	13.00 A B F
Planche du Chef Charcuterie, fromage ou mixte Chef's Platter (charcuterie, cheese, or mixed)	19.00 A G H
✓ Mozzarella sticks, sauce salsa Mozzarella sticks, salsa sauce	12.00 A B G

LES PLATS MAIN COURSES

Filet de bar poêlé, riz vénéré, mousseline de butternut, sauce curry rouge Pan-fried sea bass fillet, black Venus rice, butternut squash mousseline, red curry sauce	28.00 D G
♥ Filet de canette rôti, gratin dauphinois, mousseline de carottes, sauce miel et 4 épices Roasted duck breast, dauphinoise potatoes, carrot mousseline, honey and four-spice sauce	25.00 A G
✓ Rigatoni, champignons poêlés, sauce tartufata Rigatoni, sautéed mushrooms, tartufata sauce	22.00 A G I

LES ENTREES STARTERS

✓ Soupe au potimarron, crème d'Isigny, graines bio Pumpkin soup, Isigny cream, organic seeds	13.00 G
Foie gras mi-cuit, chutney de figues, pain aux fruits toasté Semi-cooked foie gras, fig chutney, toasted fruit bread	21.00 A
♥ Saumon gravlax, oeufs de lump et algues, marmelade agrumes, crème acidulée Gravlax salmon, lumpfish roe and seaweed, citrus marmalade, sour cream	17.00 D G
Salade César, poulet rôti, croûtons, copeaux de parmesan Caesar salad, roast chicken, croutons, parmesan shavings	18.00 A B D F G J

LES PLATS MAIN COURSES

T-Bone de veau poêlé, purée de brocolis, polenta, jus corsé aux herbes Pan-seared veal T-bone steak, broccoli purée, polenta, rich herb jus	29.00 G
Noix de St Jacques poêlées, risotto à l'encre de seiche, fondue de poireaux, sauce aux agrumes Pan-seared scallops, squid ink risotto, leek fondue, citrus sauce	28.00 G M
Burger au comté, steak de bœuf, salade, tomate, sauce tartare, cornichons, frites * Comté cheese burger, beef patty, lettuce, tomato, tartar sauce, pickles, fries *	23.00 A B F G J K L

* Disponible en version végétarienne

* Vegetarian option available



NOTRE TABLE

LA CARTE

LES PIZZAS PIZZAS

V Margarita Sauce tomate, mozzarella, roquette Margherita tomato sauce, mozzarella, rocket	21.00 A G
Reine Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, roquette, parmesan Regina (tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, rocket, parmesan)	24.00 A G
V Quatre fromages Sauce tomate, cheddar, mozzarella, chèvre, Brie de Meaux Four cheeses (tomato sauce, cheddar, mozzarella, goat cheese, brie de Meaux)	23.00 A G

LES DESSERTS DESSERTS



Tarte Tatin tiède, crème d'Isigny vanillée Warm Tarte Tatin with vanilla Isigny cream	13.00 A B E F G H
Crème brûlée à la vanille et madeleine Vanilla crème brûlée and madeleine	12.00 A B G
Mi-cuit au chocolat, crème fouettée Chocolate lava cake with whipped cream	12.00 A B F G
Verrine façon tarte au citron Lemon tart-style verrine	12.00 A B G
Café / thé gourmand Gourmand coffee / tea	15.00 A B E F G H

LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

V Frites Fries	6.00 G
V Riz basmati Basmati rice	6.00 G
V Riz vénéré Black Venus rice	8.00 G
V Polenta	6.00 G
V Légumes de saison Seasonal vegetables	6.00 G

Tous les prix sont en euro
All prices are in euro

Les plats végétariens sont identifiés par un **V**
Vegetarian dishes are identified by a **V**

A - Gluten
B - Oeufs / eggs
C - Crustacés / crustaceans
D - Poisson / fish
E - Arachides / peanuts
F - Soja / soya
G - Produits laitiers / dairy
H - Fruits à coque / nuts
I - Celeri / celery
J - Moutarde / mustard
K - Sésame / sesame
L - Sulfites
M - Mollusques / molluscs
N - Lupin

Pour plus d'informations sur les ingrédients ou toute allergie /
intolérance alimentaire, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe.
For more information on menu ingredients or any food allergies
and intolerances, please ask to a team member.



NOTRE TABLE

Aperitif

RICARD 4cl	7
MARTINI Blanc - rouge/white-red 6cl	7
PORTO Blanc - rouge/white-red 6cl	7
APEROL, CAMPARI 6cl	7

Bières / Beers

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

	25cl	50cl
AFFLIGEM / AFFLIGEM BLANCHE	6	9
HEINEKEN	6	9
Supplément PICON		2

BIÈRE LOCALE / LOCAL BEER

A L'EST	33cl	8
IPA - Brasserie "Second Degré"		
(1 km de l'hôtel / far from the hotel)		

BIERES BOUTEILLES / BEER BOTTLES

DESPERADOS	33cl	8
CORONA		8
HEINEKEN 00 sans alcool / alcohol free		6

Spiritueux / Spirits

CACHAÇA LEBLON	4cl	12
TEQUILA CAMINO REAL		8

RHUM

HAVANA CLUB		9
BACARDI Anejo Cuatro		9
BACARDI Reserva Ocho		14

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	11
HENDRICK'S	13

VODKA

ERISTOFF	8
GREYGOOSE	13

WHISKY

JOHNNY WALKER RED, JAMESON	9
MONKEY SHOULDER	11
CHIVAS REGAL 12 ANS	8
GLENNMORANGIE 10ANS	15
BUSHMILLS, JACK DANIEL'S	9
ABERLOUR 10 ANS	11

Tous les prix sont en Euro / All prices in Euro

Cocktails

SIGNATURE

RADISSON PASSION 17cl	
Ananas, citron vert, passion, vanille, basilic	
Pineapple, lime, passion, vanilla, basil	

Avec alcool / with alcohol	13
Sans alcool / alcohol free	8

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 17cl	8
Citron vert/lime, sucre/sugar, eau gazeuse	
Disponible en saveur fraise ou fruit de la passion	
Available with strawberry or passion fruit flavor	

VIRGIN PINA COLADA 17cl	8
Ananas / pineapple, coco	

CLASSIQUES / CLASSICS

MOJITO 17cl	14
Rhum, citron vert/lime, sucre/sugar, eau gazeuse, menthe	
Disponible en saveur fraise ou fruit de la passion	
Available with strawberry or passion fruit flavor	

 APEROL SPRITZ 17cl	13
Prosecco, eau gazeuse/sparkling water	

CAÏPIRINHA 7cl	14
Cachaça, sucre/sugar, citron vert/lime	

NEGRONI 9cl	14
Gin, vermouth, Campari	

PIÑA COLADA 17cl	14
Rhum, ananas/pineapple, coco	

MOSCOW / LONDON MULE 16cl	14
Vodka ou/or rhum, ginger beer, citron/lime	

LONG ISLAND ICE TEA 17cl	14
Vodka, rhum, tequila, gin, cointreau, coca/coke, citron vert/lime	

CUBA LIBRE 17cl	12
Rhum, coca/coke, citron vert/lime	

IRISH COFFEE 10cl	14
Whisky, café/coffee, sucre/sugar, crème/cream	

 KIR 12cl	8
Vin blanc/white wine, cassis/blackcurrant	

 KIR ROYAL 12cl	14
Champagne, cassis/blackcurrant	

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé,
à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health,
to be consumed with moderation

Bulles / Bubbles

CHAMPAGNES AOC brut 12cl 75cl

	CHASSENAY D'ARCE	cuvée première	13	79
	MOËT & CHANDON	brut impérial	-	99

MOUSSEUX / SPARKLING

MARTINI PROSECCO Italie 8 45

Vins / Wines

BLANCS / WHITE

 VIOGNIER 11 47
AOP Ventoux - Château Pesquié

 VIOGNIER 8 35
IGP Pays d'Oc - Infini - Dom. Paul Mas

 CHARDONNAY 12 53
AOC Mâcon Fuissé - Dom. Thibert-Miranda

 SAUVIGNON 8 35
IGP Pays du Val de Loire - Dom. Delaunay

 PETIT MASENG 9 38
IGP Côtes de Gascogne - Dom. de Miselle

ROUGES / RED

 GAMAY 12 52
AOP Chiroubles - Dom. de Thulon

 CABERNET 11 47
AOP Saumur Champigny - Ch. de Varrains

 MERLOT 8 35
AOP Blaye Côtes de Bordeaux - L'Ironda

 GRENACHE 12 53
AOP Cairanne - Côtes du Rhône - Dom. Alary

 GRENACHE, SYRAH 8 35
AOC Duché d'Uzès - Infini - Dom. des Lys

ROSÉS

 CINSAULT, MERLOT, GRENACHE 8 35
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Ch. Virant

Origine des vins : France / Origin of wines : France

Digestifs / Digestives

GET 27/31, BAILEY'S, CALVADOS	4cl	7
COINTREAU, AMARETTO		9
LIMONCELLO		9
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE		11
COGNAC HENNESSY VSOP		13

Eaux / Waters

VITTEL	50cl	1L
SAN PELLEGRINO	4	6

PERRIER 33cl 4

SIROP A L'EAU / FRUIT SYRUP 3

Grenadine/pomegranate, menthe/mint,
fraise/strawberry, orgeat, citron/lemon, pêche/peach

Sodas

COCA-COLA, COCA ZERO 33cl 5
REDBULL 25cl 6

SCHWEPPEs, ICE TEA 25cl 5
ORANGINA, SPRITE 5

Frui-thé / *Frui-tea*

JUS / JUICES 33cl
Pomme/apple, tomate/tomato, orange,
ananas/pineapple, abricot/apricot 5

THÉ GLACÉ MAISON
HOMEMADE ICED TEA 5

Boissons chaudes *Hot drinks*

EXPRESSO, DECA 3.50

CAFE AU LAIT, LATTE 4.50
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO 5.50
HOT CHOCOLATE

VERRE DE LAIT / MILK GLASS 3.50

THÉS MAISON RONNEFELDT 4.50
Menthe/mint, English Breakfast, vert/green,
Earl Grey, verveine/verbena