

BUSINESS CLUB OPEN BAR

Friday from 12.00h to 19.00h ~ Saturday from 11.00h to 24.00h ~ Sunday from 11.00h to 17.00h

– Drinks selection –

Soft drinks and juices assortment		Assortiment de rafraîchissements et jus
Beers assortment		Assortiment de bières
Wine and cava selection		Sélection de vins et cava
Aperol Spritz		Aperol Spritz
Coffees, teas and infusions		Cafés, té et infusions

– Snacks & accompagniments –

International dry fruits cocktail		Cocktail de fruits secs internationaux
Gummies and jelly beans selection		Sélection de sucreries et bonbons
International sweet box with choco crunx, white curry chocolate, macarons, cantuccini and violet clouds		Boîte de sucreries internationaux; choco crunx, chocolat blanc au curry, macarons, cantuccini et nuages violettes
Fruit basket		Panier au fruits

– Appetiser before lunch –

Homemade classical chips		Chips classiques faites à la maison
Parmesan wedge		Coin de parmesan

Friday	Saturday	Sunday
Anchovies and olives puff pastry stick	Bacon and curry puff pastry stick	Dry tomato and basil puff pastry stick
<i>Pâte feuilletée aux anchois et olives</i>	<i>Bâtonnet de pâte feuilletée au bacon et curry</i>	<i>Bâtonnet de pâte feuilletée à la tomate sèche et basilic</i>
Croquette of the day	Skewer of cherry tomato, mozzarella and rocket	Open sandwich of prawns, creamed crab and salmon eggs
<i>Croquette du jour</i>	<i>Brochette de tomate cherry, mozzarella et roquette</i>	<i>Canapé aux crevettes, crabe à la crème et œufs de saumon</i>

– Afternoon sweet tea –

Classic homemade chocolate chip cookies		Biscuit classique faite à la maison avec chocolat
--	--	---

Celery Céleri	Mustard Moutarde	Sulphure dioxide Sulfites	Milk Laitiers	Crustaceans Crustacés	Egg Oeuf	Nuts Noix
Sesame Sésame	Lupin Lupin	Molluscs Mollusques	Fish Poisson	Peanut Arachide	Gluten Gluten	Soya bean Soja

This products may occasionally contain traces of other allergens. Please, ask our staff for more information.
Les plateaux peuvent contenir des traces d'autres allergènes. S'il vous plaît, demandez le personnel pour plus d'information

Saturday 29th July 2017

LUNCH

From 12.30h to 14.30h

– Our garden at your range –

Seasonal fresh garden products	<i>Produits frais et saisonniers</i>
Assortment of organic vegetables	<i>Assortiment de légumes biologiques</i>
Selection of homemade pickles	<i>Sélection de conserves faites à la maison</i>
High quality homemade preserves	<i>Conserves d'haute qualité</i>
Selection of oils, sauces, vinaigrettes, spices and herbs	<i>Sélection d'huiles, sauces, vinaigrettes, épices et herbes</i>

– Mini Tapa –

Wild salmon tartar with avocado and oriental dressing	<i>Tartare au saumon avec avocat et assaisonnement oriental</i>
--	---

– Hot Starter –

Seafood cannelloni au gratin with marinara sauce	<i>Cannelloni aux fruits de mer au gratin à la sauce marinara</i>
---	---

– Main dishes with garnish and sauce –

Lamb shoulder in its juice accompanied by roasted sweet potato with crunchy leeks	<i>Agneau dans son jus et pommes de terre rôties avec poireaux croquants</i>
Burger of tuna, swordfish, confit onion and Thai spices served in wakame salad and oriental dressing	<i>Burger de thon, espadon, oignon confite et épices thaïlandaises avec salade wakame et assaisonnement oriental</i>

– Desserts –

Orange mousse with olive oil	<i>Mousse d'orange avec huile d'olive</i>
Chocolate tartlet filled with mango and passion fruit mousse	<i>Tartelette au chocolat, mousse de mango et fruit de la passion</i>
Sliced fresh fruit platter	<i>Plateau de fruits frais coupés</i>

Celery
Céleri

Mustard
Moutarde

Sulphure dioxide
Sulfites

Milk
Laitiers

Crustaceans
Crustacés

Egg
Oeuf

Nuts
Noix

Sesame
Sésame

Lupin
Lupin

Molluscs
Mollusques

Fish
Poisson

Peanut
Arachide

Gluten
Gluten

Soya bean
Soja

*This products may occasionally contain traces of other allergens. Please, ask our staff for more information.
Les plateaux peuvent contenir des traces d'autres allergènes. S'il vous plaît, demandez le personnel pour plus d'information*

hospitality

Catering

Saturday 29th July 2017

DINNER

From 19.00h to 21.00h

– Our garden at your range –

Seasonal fresh garden products	<i>Produits frais et saisonniers</i>
Assortment of organic vegetables	<i>Assortiment de légumes biologiques</i>
Selection of homemade pickles	<i>Sélection de conserves faites à la maison</i>
High quality homemade preserves	<i>Conserves d'haute qualité</i>
Selection of oils, sauces, vinaigrettes, spices and herbs	<i>Sélection d'huiles, sauces, vinaigrettes, épices et herbes</i>



– Hot starter –

Mushrooms and courgette lasagne with smoked mozzarella	<i>Lasagne de champignons et courgette avec mozzarella fumée</i>
---	--



– Main dishes with garnish and sauce –

Roasted beef tenderloin accompanied by shiitake mushrooms sautéed with soya sauce	<i>Bœuf rôti avec champignons au shiitake sauté avec sauce de soya</i>
--	--



– Desserts –

Shot of raspberry mousse with crispy fruits	<i>Petite mousse de framboise avec des fruits croquants</i>
--	---



 Celery
Céleri

 Mustard
Moutarde

 Sulphure dioxide
Sulfites

 Milk
Laitiers

 Crustaceans
Crustacés

 Egg
Oeuf

 Nuts
Noix

 Sesame
Sésame

 Lupin
Lupin

 Molluscs
Mollusques

 Fish
Poisson

 Peanut
Arachide

 Gluten
Gluten

 Soya bean
Soja

*This products may occasionally contain traces of other allergens. Please, ask our staff for more information.
Les plateaux peuvent contenir des traces d'autres allergènes. S'il vous plaît, demandez le personnel pour plus d'information*

Sunday 30th July 2017

LUNCH

From 12.30h to 14.30h

– Our garden at your range –

Seasonal fresh garden products	<i>Produits frais et saisonniers</i>
Assortment of organic vegetables	<i>Assortiment de légumes biologiques</i>
Selection of homemade pickles	<i>Sélection de conserves faites à la maison</i>
High quality homemade preserves	<i>Conserves d'haute qualité</i>
Selection of oils, sauces, vinaigrettes, spices and herbs	<i>Sélection d'huiles, sauces, vinaigrettes, épices et herbes</i>



– Mini Tapa & cold soup –

Gazpacho (cold Spanish soup made with vegetables)	<i>Gazpacho (Soupe froide faite avec des légumes)</i>
Prawns and coriander gyozas with tamarind sauce	<i>Gyozas de crevettes et coriandre à la sauce tamarind</i>
Beef fillet tartar	<i>Tartare de filet de bœuf</i>

– Hot Starter –

Potato mille-feuille with confited onions, artichokes and quail fried egg	<i>Mille-feuille de pomme de terre avec asperes, oignons confit et oeuf frit de caille</i>
--	--

– Main dishes with garnish and sauce –

Charcoal grilled beef steak accompanied by aubergine cannelloni and Argentinian chimichurri sauce	<i>Steak de bœuf au feu de bois, accompagné de cannelloni d'aubergine et sauce argentine chimichurri</i>
Grilled sea bass fillet with baby carrots sautéed in butter and "romesco" tomato hazelnuts sauce	<i>Filet de loup de mer grillée avec carottes sautées au beurre et "romesco" sauce (sauce faite à la base de tomate et noisettes)</i>

– Desserts –

Pear tatin with whipped cream	<i>Tatin de poire avec crème fouettée</i>
White chocolate and mandarin Sacher cake	<i>Gâteau Sacher de mandarine et chocolat blanc</i>
Sliced fresh fruit platter	<i>Plateau de fruits frais coupés</i>

 Celery
Céleri

 Mustard
Moutarde

 Sulphure dioxide
Sulfites

 Milk
Laitiers

 Crustaceans
Crustacés

 Egg
Oeuf

 Nuts
Noix

 Sesame
Sésame

 Lupin
Lupin

 Molluscs
Mollusques

 Fish
Poisson

 Peanut
Arachide

 Gluten
Gluten

 Soya bean
Soja

*This products may occasionally contain traces of other allergens. Please, ask our staff for more information.
Les plateaux peuvent contenir des traces d'autres allergènes. S'il vous plaît, demandez le personnel pour plus d'information*