



NOTRE TABLE

A partager (ou pas)

	PLANCHE DE CHARCUTERIES		18.00
	CREVETTES PANKO	  	12.50
	Citron, mayonnaise au miso		
V	MOZZARELLA STICKS	 	10.00
	Sauce salsa		
V	BEIGNETS DE FLEURS	 	12.00
	DE COURGETTE		
	Sauce skyr aux herbes fraîches & citron		
V	PLANCHE DE FROMAGES	 	17.00
V	HOUMOUS	   	12.00
	Pesto, falafel, pois chiches, pain pita		

Fresh & fit

V	SOUPE DE LÉGUMES		11.00
	Graines, pain aux fruits		
	SALADE CÉSAR	    	17.50
	Sucrine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César		
	SALADE SAUMON FUMÉ	  	16.50
	Avocat, concombre, mâche, graines de sésame & courge, vinaigrette à la passion		

Pizzas

V	MARGHERITA	  	17.00
	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto		
	DI PARMA	  	21.00
	Sauce tomate, jambon de Parme, roquette		
	POULET CURRY	  	19.50
	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges		

RADISSON
REWARDS



Devenez Membre gratuitement en quelques secondes et bénéficiez de 10% sur toute la restauration* !

Scannez le code QR pour vous inscrire

*hors Room Service et alcool

Plats

	TARTARE DE BOEUF	   	19.50
	Préparé à l'asiatique, salade, frites		
	THON GRILLÉ	  	28.50
	Asperges, pommes Anna, sauce vierge		
	FILET DE BŒUF	  	29.50
	Salade, frites, sauce Béarnaise		
	SAUMON GRILLÉ	  	27.50
	Salade, frites, sauce Béarnaise		
V	PÂTES MAFALDINE	 	17.00
	Aubergines, sauce tomate, burrata, basilic		
	SUPREME DE POULET FERMIER	 	22.50
	Marinade à l'orientale, semoule aux légumes & raisins, sauce au miel & citron, coriandre		
	BURGER AU COMTÉ	   	21.50
	Pain aux graines, steak de bœuf Charolais, comté, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites		
V	BURGER VÉGÉTARIEN	  	18.50
	Pain aux graines, galette de légumes, comté, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites		
	GARNITURES		6.00
	Frites OU semoule aux légumes & raisins OU légumes de saison OU salade		

Desserts

	TARTELETTE CHOCOLAT	   	11.50
	Glace vanille, muesli, caramel		
	LINGOT LITCHI & FRUITS ROUGES	   	12.00
	Glace à la fraise, coulis fruits rouges		
	CHEESECAKE GLACÉ	   	12.50
	Compotée de fruits rouges, crumble		
	CAFÉ GOURMAND	   	11.00
	DESSERTS A PARTAGER	   	18.00
	PLANCHE DE DESSERTS	   	25.00
	SALADE DE FRUITS FRAIS		10.00

						
Gluten	Eggs	Crustaceans	Fish	Peanuts	Soya	Dairy
						
Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulfites	Molluscs	Lupin

Pour plus d'informations sur les ingrédients ou toute allergie / intolérance alimentaire, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe. Les plats végétariens sont identifiés par un **V**. Il est recommandé d'éviter la consommation de viande crue / insuffisamment cuite, notamment par les personnes sensibles : jeunes enfants, femmes enceintes ou personnes âgées.



NOTRE TABLE

To share (or not)

CHARCUTERIE BOARD		18.00
PANKO PRAWNS		12.50
Lime, miso mayo		
V MOZZARELLA STICKS		10.00
Tomato salsa		
V ZUCCHINI FLOWERS		12.00
Skyr & fresh herbs dip, lemon		
V CHEESE BOARD		17.00
V HUMMUS		12.00
Pesto, falafel, chickpeas, pita bread		

Fresh & fit

V VEGETABLE SOUP		11.00
CAESAR SALAD		17.50
Gem lettuce, chicken, croutons, parmesan, cherry tomatoes, Caesar dressing		
SMOKED SALMON SALAD		16.50
Avocado, cucumber, lamb's lettuce, sesame & squash seeds, passion fruit vinaigrette		

Pizzas

V MARGHERITA		17.00
Tomato sauce, , mozzarella fior di latte, pesto		
DI PARMA		21.00
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma ham, ruccola		
CHICKEN CURRY		19.50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte peppers, red onions		

RADISSON
REWARDS



Become a Member for free in a few seconds and
benefit from 10% of all catering* !

Scan QR code to register

*except on Room Service & alcohol

Main

BEEF TARTARE		19.50
Asian style, mixed leaves, fries		
GRILLED TUNA		28.50
Asparagus, potatoes Anna, virgin sauce		
BEEF FILET		29.50
Mixed leaves, fries, Bearnaise sauce		
GRILLED SALMON		27.50
Mixed leaves, fries, Bearnaise sauce		
V MAFALDINE PASTA		17.00
Eggplants, tomato sauce, burrata, basil		
CHICKEN BREAST		22.50
Oriental marinade, semolina with vegetables & raisins, honey & lemon sauce, coriander		
COMTE BEEF BURGER		21.50
Seed bun, Charolaise beef patty, comté cheese, gem lettuce, tomato, Béarnaise sauce, pickled gerkins, fries		
V VEGETARIAN BURGER		18.50
Seed bun, vegetable patty, comté cheese, gem lettuce, tomato, Béarnaise sauce, pickled gerkins, fries		
SIDES		6.00
French fries OR semolina with vegetables OR seasonal vegetables OR mixed leaves		

Desserts

CHOCOLATE TARTELETTE		11.50
Vanilla ice cream, muesli, caramel sauce		
REDBERRY & LYCHEE LINGOT		12.00
Strawberry ice cream, redberry coulis		
FROZEN REDBERRY CHEESECAKE		12.50
Redberry compotée, crumble		
CAFÉ GOURMAND		11.00
DESSERT TO SHARE		18.00
DESSERT BOARD		25.00
FRESH FRUITS SALAD		10.00

 Gluten	 Eggs	 Crustaceans	 Fish	 Peanuts	 Soya	 Dairy
 Nuts	 Celery	 Mustard	 Sesame	 Sulfites	 Molluscs	 Lupin

For more information on menu ingredients or any food allergies and
intolerances, please ask to a team member.

Vegetarian dishes are identified by a **V**

It is recommended to avoid the consumption of raw / undercooked
meat, particularly by sensitive people: young children, pregnant
women or elderly people.