



# l'Esplanade

Ouvert du mercredi au dimanche · De 12h à 21h  
Open from Wednesday to Sunday · From 12pm to 9pm

## Carte snacking de 12h à 17h Snacking from 12pm to 5pm

|                                                                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Burger de bœuf, frites maison<br>Beef burger, home fries                                                                      | 22 €        |
| Club sandwich volaille, frites maison<br>et salade verte<br>Poultry club sandwich with home fries<br>and green salad          | 25 €        |
| Club sandwich saumon fumé, frites maison<br>et salade verte<br>Smoked salmon club sandwich with home fries<br>and green salad | 27 €        |
| Club sandwich végétarien, frites maison<br>et salade verte<br>Vegetarian club sandwich with home fries<br>and green salad     | 19 €        |
| Salade César Volaille ou Gambas<br>Cesar salad - Chicken or Gambas                                                            | 26 € / 28 € |

## À partager · To share

|                                                                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Planche de charcuteries<br>Jambon de Paris, andouillette, rillauds d'Anjou,<br>saucisse ficelle<br>Charcuterie Board<br>Ham, andouillette, rillauds from Anjou, sausage | 20 € |
| Planche de fromages<br>Provenance La fromagerie de Versailles - MOF<br>Cheese Board<br>From La Fromagerie de Versailles - MOF                                           | 23 € |
| Pâté en croûte de la Maison Brosset<br>Meat pie from Maison Brosset                                                                                                     | 18 € |
| Frites fraîches - mayonnaise à la truffe<br>Fresh fries - truffle mayonnaise                                                                                            | 10 € |
| Rolls - fromage, ail et persil<br>Rolls - cheese, garlic & parsley                                                                                                      | 18 € |
| Le Croque-Truffe des Lumières<br>"Les Lumières" Truffle Croque Monsieur                                                                                                 | 19 € |

## Tartinades · Spreads

Servies avec petit pain nordique  
Served with Nordic bread

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Rillettes à la truite - 100gr<br>Trout rillettes - 100g                  | 20 € |
| Rillettes de canard - 100gr<br>Duck rillettes - 100g                     | 20 € |
| Houmous de saison, crackers de graines<br>Seasonal hummus, seed crackers | 12 € |

## Plaisirs sucrés · Sweet treats

|                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Mousse aux fruits de saison<br>Seasonal fruit mousse                                                                                                                                                                                               | 12 €   |
| Minis beignets aux fruits rouges<br>Mini red fruit donuts                                                                                                                                                                                          | 12 €   |
| Salade de fruits<br>Fruit salad                                                                                                                                                                                                                    | 10 €   |
| Glace 1 boule<br>1 scoop of ice cream                                                                                                                                                                                                              | 5 €    |
| Glace 2 boules<br>2 scoops of ice cream                                                                                                                                                                                                            | 9 €    |
| Glace 3 boules<br>3 scoops of ice cream                                                                                                                                                                                                            | 12 €   |
| Parmi les saveurs suivantes : citron, fraise,<br>pêche de vigne, vanille, chocolat gianduja, café,<br>pomme tatin, nougat de Montélimar<br>Flavors: lemon, strawberry, peach, vanilla, gianduja<br>chocolate, coffee, apple pie, montélimar nougat |        |
| Supplément nappage caramel ou chocolat,<br>noisettes et amandes caramélisée, chantilly<br>Caramel or chocolate topping, caramelized<br>hazelnuts and almonds, whipped cream                                                                        | +0,5 € |



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS &  
CHATEAUX

## Caféterie · Coffee & tea

Espresso  
Double espresso, Americano  
Latté, Capuccino  
Thés Kodama  
*Thé noir, thé vert, infusions*  
Kodama teas  
*Black, Green, Herbal*

## Softs

Evian, Perrier 50 cl  
Breizh Cola, Breizh Cola 0 33 cl  
Limonade Phénix 25 cl  
Hysope Tonic, Hysope Ginger Beer 20 cl  
Infusion Bienfaits « Calm » 25 cl  
*Feuilles de verveine, jus de framboise*  
"Calm" Herbal Infusion  
*Verbena leaves, raspberry juice*  
Infusion Bienfaits « Digest » 25 cl  
*Feuille de menthe poivrée, jus de pomme*  
"Digest" Herbal Infusion  
*Peppermint leaves, apple juice*

## Bières de la Brasserie Toussaint Beers from Brasserie Toussaint

Blonde, Blanche 33 cl  
IPA No. 1 33 cl  
0% 33 cl

## Mocktails

Virgin Mojito 20 cl  
Tendre Soleil 20 cl  
*Jus d'abricot, infusion romarin, sirop de miel, jus de citron jaune*  
*Apricot juice, rosemary infusion, honey syrup, lemon juice*  
Sakura 20 cl  
*Gin sans alcool, sirop de rose, confiture de cerise, jus de citron vert, tonic fleur de sureau*  
*Non-alcoholic Gin, rose syrup, cherry jam, lime juice, elderflower tonic*  
Thé glacé maison 20 cl  
*Homemade iced tea*

## Cocktails

Mojito 20 cl  
Moscow Mule 20 cl  
Spritz des Lumières 20 cl  
Jardin Secret 20 cl  
*Gin, anisette, tonic concombre, jus de citron*  
*Gin, anisette, cucumber tonic, lemon juice*  
Lavender 10 cl  
*Gin, sirop de lavande, menthe fraîche, thym, jus de citron*  
*Gin, lavender syrup, fresh mint, thyme, lemon juice*

## Champagne

AOP Champagne Deutz Brut

## Vins blancs

### White wines

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence  
Rolle Sauvignon  
Château de Fonscolombe  
AOP Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaucoupin  
Chardonnay  
Domaine Grossot  
AOP Sancerre - Le Paradis - Sauvignon  
Domaine Reverdy

## Vins rouges

### Red wines

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence  
Cabernet Sauvignon  
Château de Fonscolombe  
AOP Savigny les Beaune  
Sous la Cabotte - Pinot Noir  
Domaine Fery  
AOP Côtes du Roussillon - Sorcière  
Syrah, Grenache - Clos des Fées

## Vin rosé

### Rosé wine

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence  
Grenache Syrah  
Château de Fonscolombe



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS & CHATEAUX