



l'Esplanade



Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 21h · Carte tapas : 12h - 21h
Open from Tuesday to Sunday from 11 am to 9pm · Tapas menu: 12 pm - 9 pm

À partager · To share

- 20 € Planche de charcuteries
Jambon de Paris, Andouillette, Rillauds d'Anjou, Saucisse Ficelle
Charcuterie Board
Ham, Andouillette, Rillauds from Anjou, Sausage
- 23 € Planche de fromages
Provenance La fromagerie de Versailles - MOF
Cheese Board
From La Fromagerie de Versailles - MOF
- 29 € Planche de truite fumée avec crème aigrette
Smoked trout board with sour cream
- 12 € Houmous de légumes, crackers
Vegetable hummus with crackers
- 10 € Frites fraîches - mayonnaise à la truffe
Fresh fries - truffle mayonnaise

Sur le pouce · Snacking

- 26 € Salade Caesar aux gambas
Caesar salad with prawns
- 24 € Salade Caesar de volaille
Chicken Caesar salad
- 16 € Salade mixte 
Mixed Salad
- 24 € Club sandwich à la volaille, frites et salade
Chicken club sandwich, French fries and salad
- 28 € Club sandwich à la truite, frites et salade
Trout club sandwich, French fries and salad
- 20 € Club sandwich végétarien, frites et salade 
Vegetarian club sandwich, French fries and salad
- 24 € Croque-Monsieur à la volaille, frites et salade
Chicken Croque-Monsieur, French fries and salad
- 22 € Croque-Monsieur au jambon, frites et salade
Ham Croque-Monsieur, French fries and salad
- 16 € Penne napolitaine 
Neapolitan penne
- 18 € Penne carbonara (à la française)
Carbonara penne (French style)
- 22 € Cheeseburger, frites
Cheeseburger, French fries
- 22 € Volaille rôtie et légumes de saison
Roast chicken and seasonal vegetables
- 24 € Truite snackée et légumes de saison
Seared trout and seasonal vegetables

Formule à toute heure 30 € All day dining menu

- Croque-Monsieur* ou Salade Caesar
ou Cheeseburger* ou Club Sandwich végétarien*
+ dessert au choix
- 23 € Croque-Monsieur* or Caesar Salad
or Cheeseburger* or Vegetarian Club Sandwich*
+ dessert of your choice

Desserts

- 5 € Glace 1 boule · 1 scoop of ice cream
- 9 € Glace 2 boules · 2 scoops of ice cream
- 12 € Glace 3 boules · 3 scoops of ice cream

Parmi les saveurs suivantes : citron, fraise, pêche de vigne, vanille, chocolat gianduja, café, poire, nougat de Montélimar
Flavors: lemon, strawberry, peach, vanilla, gianduja, chocolate, coffee, pear, montélimar nougat

- 10 € Salade de fruits
Fruit salad
- 12 € Paris Brest noisette
Hazelnut Paris-Brest
- 14 € Flan vanille aux noix de pécan
Vanilla flan with pecan nuts
- 12 € Tarte rhubarbe et kumquat
Rhubarb and kumquat tart
- 14 € Finger brownie chocolat
Chocolate brownie finger
- 15 € Dôme vanille, cookie et pignon de pin
Vanilla dome, cookie, and pine nuts
- 12 € Tarte citron meringué et menthe 
Lemon meringue tart with mint
- 12 € Mousse aux fruits de saison
Seasonal fruit mousse
- 12 € Minis beignets aux fruits rouges
Mini red fruit donuts
- 24 €  Plat végétarien · Vegetarian dish
 Sans gluten · Gluten free



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS & CHATEAUX

Afternoon tea

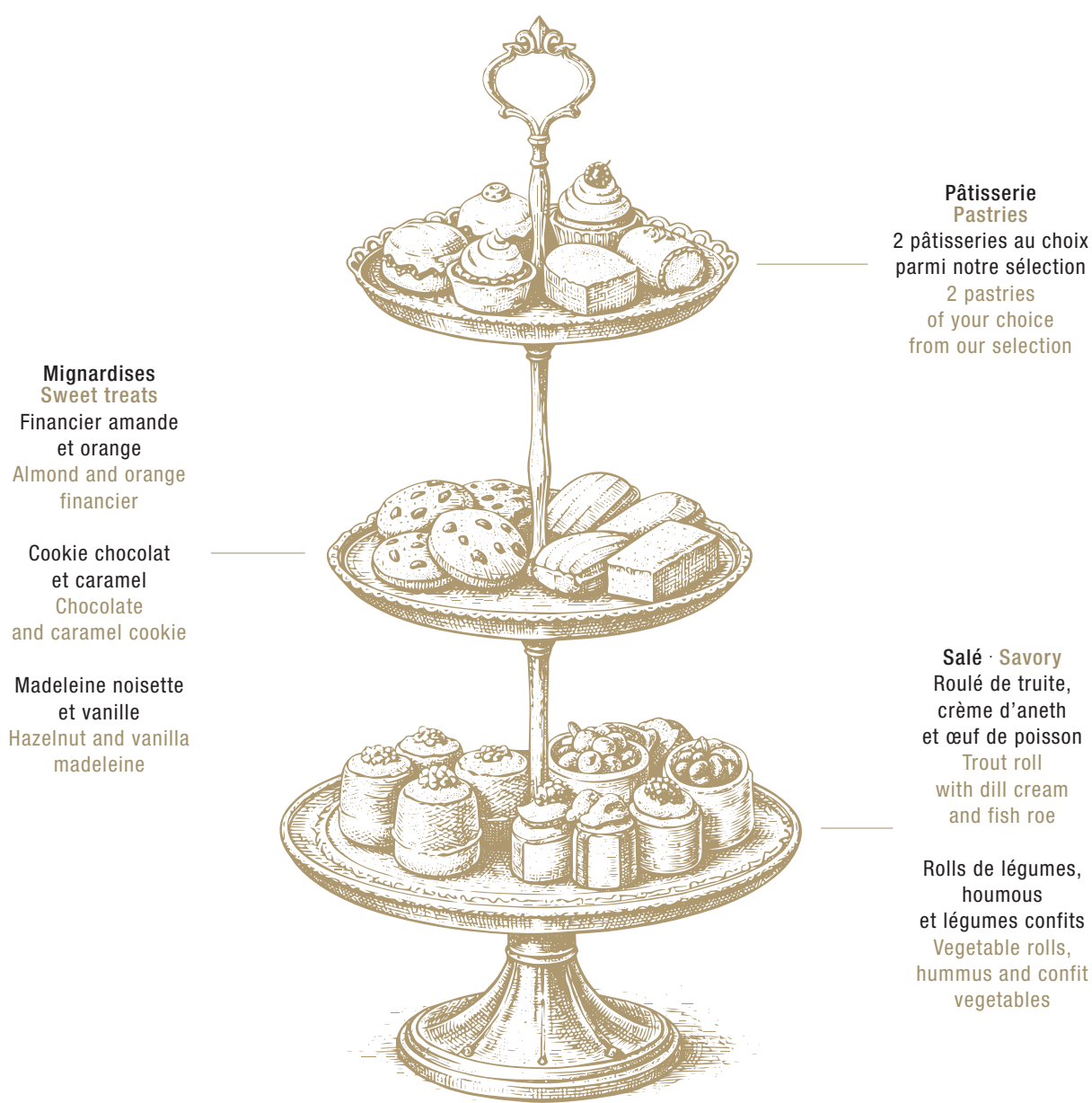
30 € / pers

Minimum 2 personnes · Minimum 2 people

Service en 3 étages · Three-tier service

Inclus 2 boissons chaudes au choix parmi notre carte · Included 2 hot drinks of your choice from our menu

De 14h30 à 18h30 · From 2:30 pm to 6:30 pm



Mignardises
Sweet treats
Financier amande
et orange
Almond and orange
financier

**Cookie chocolat
et caramel**
Chocolate
and caramel cookie

**Madeleine noisette
et vanille**
Hazelnut and vanilla
madeleine

Pâtisserie
Pastries
2 pâtisseries au choix
parmi notre sélection
2 pastries
of your choice
from our selection

Salé · Savory
Roulé de truite,
crème d'aneth
et œuf de poisson
Trout roll
with dill cream
and fish roe

**Rolls de légumes,
houmous
et légumes confits**
Vegetable rolls,
hummus and confit
vegetables



UNE MAISON 2L COLLECTION



Caféterie · Coffee & tea

Expresso

Americano, Double espresso

Latte, Capuccino

Thés Pierre Hermé

Thé noir, thé vert, infusions

Pierre Hermé

Black, Green, Herbal

Softs

Evian, Badoit 50 cl

Eau Neuve 20 cl

Breizh Cola, Breizh Cola 0 33 cl

Limonade Villers 25 cl

Hysope Tonic, Hysope Ginger Beer 20 cl

Kombucha ArchiPel « Feuille de Figuiier »

Jus de fruit Alain Millat 20 cl

Pêche, pomme, tomate

“Alain Millat” fruit juice

Peach, apple, tomato

Infusion glacée Alain Millat -BIO- 25 cl

Pêche, verveine

Organic iced infusion

With peach and verbena

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

Mocktails

Virgin Mojito 20 cl

Sakura 20 cl

Gin sans alcool, sirop de rose,

confiture de framboise,

jus de citron vert, tonic fleur de sureau

Non-alcoholic Gin, rose syrup, raspberry jam,

lime juice, elderflower tonic

Touche Normande 20 cl

Jus de pomme, eau gazeuse, sirop de thé, citron

Apple juice, sparkling water, tea syrup, lemon

Cocktails

4 € Mojito 20 cl 15 €

6 € Moscow Mule 20 cl 15 €

7 € Spritz des Lumières 20 cl 15 €

8 € Lavender 12 cl 15 €

Gin, sirop de lavande, menthe fraîche, thym, jus de citron

Gin, lavender syrup, fresh mint, thyme, lemon juice

8 € Faveur estivale 25 cl 15 €

Whisky, purée de myrtille, sirop et nectar de pêche,

jus de citron

Whisky, blueberry puree, peach syrup and nectar,

lemon juice

5 € Bières de la Brasserie Toussaint
4 € Beers from Brasserie Toussaint

8 € Blonde, Blanche 33 cl 10 €

8 € IPA No. 1 33 cl 11 €

8 € 0% 33 cl 10 €

8 € Champagnes 12 cl 75 cl

10 € AOP Champagne Deutz Brut 22 € 110 €

12 € Pétillant Val de Loire 12 € 63 €

Montlouis Tradition

Domaine de la Taille aux Loup

11 € Vins blancs · White wines 12 cl 75 cl

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence 9 € 39 €

Château de Fonscolombe

11 € AOC Pouilly-Fumé - “Le Désert” 12 € 59 €

Domaine Régis Minet - Sauvignon

AOP Chablis - Chardonnay 16 € 77 €

“Saint-Martin” - Domaine Laroche

11 € Vins rouges · Red wines 12 cl 75 cl

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence 9 € 52 €

Cabernet Sauvignon - Château de Fonscolombe

AOC Morgon - Gamay 12 € 65 €

“Les Charmes” - Domaine Striffling

AOC Saint Estèphe 14 € 72 €

Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc

Château Tour de Marbuzet

Vins rosés · Rosé wines 12 cl 75 cl

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence 9 € 42 €

Cinsault, Grenache - Château de Fonscolombe

AOC Côtes de Provence - Whispering Angel 15 € 75 €

Château d'Esclans



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS & CHATEAUX