

# MENU À VOLONTÉ AVEC SERVICE À TABLE

## ALL-YOU-CAN-EAT MENU TABLE-SERVED

**ADULTE**  
adult

**35<sup>99</sup> €**

Boisson fraîche (33 cl)  
ou Eau minérale (50 cl)  
Cold Drink (33 cl)  
or Mineral Water (50 cl)

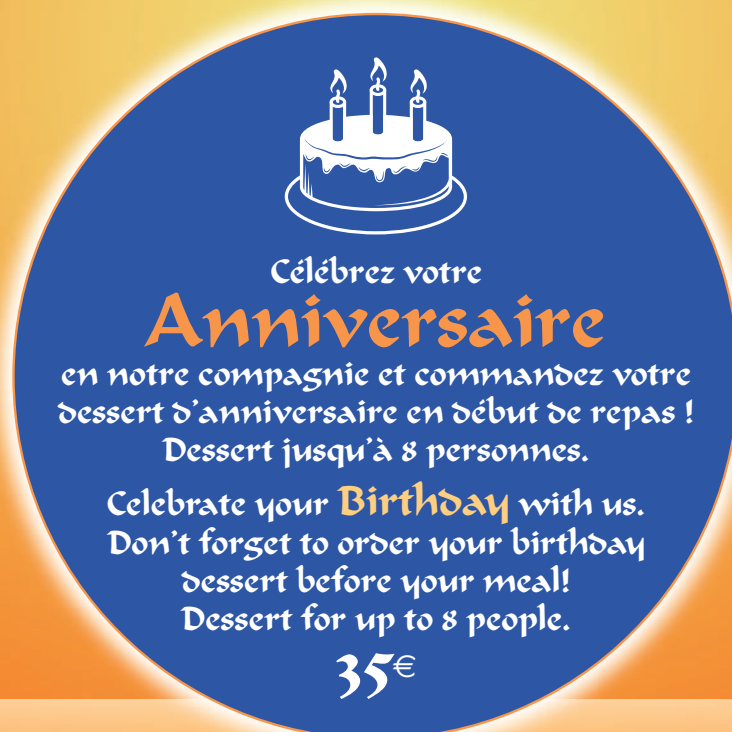


**ENFANT**  
child

**18<sup>99</sup> €**

(pour enfants âgés de 3 à 11 ans)  
Vittel® (33 cl) ou Minute Maid®  
Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)  
Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande  
et en remplacement du produit proposé

(for children aged from 3 to 11)  
Vittel® (33 cl) or Minute Maid®  
Orange\* or Apple\* or Milk (20 cl)  
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request



### KIR

Bourgogne Aligoté, crème de liqueur au choix : Crème de cassis ou crème de mûre	15 cl	7,50 €
Bourgogne Aligoté, choice of curd liqueur: Blackcurrant liqueur or Blackberry liqueur		

### VINS AU PICHET / WINE JUG

<b>Blanc / White</b>	50 cl	
Vin de Pays d'Oc - Sauvignon		11,00 €
<b>Rosé</b>		
Luberon AOC		11,00 €
<b>Rouge / Red</b>		
Côteaux du Lyonnais AOC - Georges Duboeuf		11,00 €

### BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER

1664® Premium	25 cl	5,50 €	50 cl	8,00 €
---------------	-------	--------	-------	--------

### BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Coca-Cola®, Coca-Cola® Sans Sucres	33 cl	5,10 €
Fanta® orange sans sucres, Sprite® sans sucres		5,10 €
Fuze Tea®		5,10 €

### EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel®	33 cl	50 cl	4,00 €
S.Pellegrino®			4,50 €
Perrier® Fines Bulles			4,50 €
Perrier®			4,00 €

### JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Minute Maid® Orange*, Pomme* Orange*, Apple*	20 cl	4,60 €
---	-------	--------

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

proposées par **Segafredo**

Espresso 100% arabica, Décaféiné / Decaffeinated	3,00 €
Double espresso 100% arabica	4,00 €
Cappuccino 100% arabica	4,00 €
Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk	4,00 €
Boisson lactée cacaoitée / Chocolate Drink	4,00 €
Thé, Thé à la menthe / Tea, Mint Tea	4,00 €

\*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

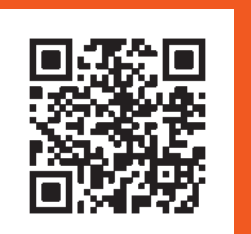


Le paiement sans contact sera encouragé  
Contactless payment will be encouraged

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet. Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.

"Home-made" dishes are made on-site from fresh ingredients.  
Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out. In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.  
Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

Prix nets / Tax included



Consultez le menu  
Check out our menu



## ADULTE / ADULT

Avec Boisson fraîche (33 cl) ou Eau minérale (50 cl)  
With Cold Drink (33 cl) or Mineral Water (50 cl)

### ENTRÉES / STARTERS

- 1 Salades composées : salade Moudardara, salade Samakeh Harra, salade de lentilles aux oignons, salade de pois chiches  
Moudardara Salad, Samakeh Harr Salad, lentil salad with onions, chickpea salad
- 2 Mezzé : taboulé, houmous libanais, carottes au miel, houmous olives Kalamata  
Tabbouleh, Lebanese Hummus, Honey Carrots, Kalamata Olive Hummus
- 3 Crudités : salade de tomates, betterave à la cannelle, poivrons grillés, concombre, olives marinées au citron  
Tomato salad, Cinnamon Beet, Grilled Pepper, Cucumber, Lemon Marinated Olives

### PLATS / MAIN DISHES



- 4 Couscous : semoule, légumes, pilon de poulet, merguez, boulette  
Semolina, Vegetables, Chicken Drumstick, Merguez, Meatballs



- 6 Epaule d'agneau façon Méchoui et riz à l'orientale  
Lamb Shoulder Méchoui and Oriental Rice



- 5 Couscous de fruits de mer : semoule, légumes, crevettes, moules, seiche  
Semolina, Vegetables, Shrimp, Mussels, Cuttlefish



- 7 Falafels sauce blanche au sésame, semoule, haricots verts à l'huile d'olive  
Falafels with Sesame Sauce, Semolina, Green Beans in Olive Oil

### DESSERTS

- 8 Salade d'oranges à la cannelle / Orange Salad with Cinnamon
- 9 Trilogie de desserts orientaux / Trilogy of Oriental Desserts
- 10 Assiette de dégustation : pain d'épices à l'orange, entremet figues et lait d'amande, tarte aux fruits secs  
Tasting plate: Gingerbread with Orange, Fig and Almond Milk Dessert, Dried Fruit Tart



Célébrez votre  
**Anniversaire**  
en notre compagnie et commandez votre  
dessert d'anniversaire en début de repas !  
Dessert jusqu'à 8 personnes.  
Celebrate your **Birthday** with us.  
Don't forget to order your birthday  
dessert before your meal!  
Dessert for up to 8 people.

35€

### COMMENTAIRES / COMMENTS

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats.  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.  
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

Prix nets / Tax included

## MENU ENFANT CHILD MENU

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus  
For children aged from 3 to 11

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| E1 Vittel® (33 cl)                      | E3 Minute Maid® Pomme* (20 cl) Apple* |
| E2 Minute Maid® Orange* (20 cl) Orange* | E4 Lait (20 cl) Milk                  |

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.  
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request.

### Entrée au choix Choice of Starters

- |  |
|--|
| E7 Boulettes de volaille et riz à l'orientale<br>Chicken Meatball and Oriental Rice    |
| E8 Penne sauce tomate<br>Pasta Penne with Tomato Sauce                                 |
| E9 Pilon de poulet aux épices et semoule<br>Chicken Drumstick with Spices and Semolina |

### Dessert au choix Choice of Dessert

## BOISSONS FRAÎCHES / Cold Drinks

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| B1 Coca-Cola® (33 cl)        | 5,10 € |
| B2 Coca-Cola® Sans Sucres    | 5,10 € |
| B3 Fanta® orange sans sucres | 5,10 € |
| B4 Sprite® sans sucres       | 5,10 € |
| B5 Fuze Tea®                 | 5,10 € |

## JUS DE FRUITS / Fruit Juices

- |   |        |
|---|--------|
| B6 Minute Maid® Orange* (20 cl) / Orange* | 4,60 € |
| B7 Minute Maid® Pomme* (20 cl) / Apple*   | 4,60 € |
- \*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice

## EAUX MINÉRALES / Mineral waters

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| B8 Vittel® (50 cl)        | 4 €    |
| B9 S.Pellegrino®          | 4,50 € |
| B10 Perrier Fines Bulles® | 4,50 € |
| B11 Perrier®              | 4 €    |

## BOISSONS CHAUDES / Hot drinks

proposées par  featuring

- |  |     |
|--|-----|
| B12 Espresso 100% arabica                                    | 3 € |
| B13 Double Espresso 100% arabica                             | 4 € |
| B14 Décaféiné / decaffeinated                                | 3 € |
| B15 Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk             | 4 € |
| B16 Cappuccino 100% arabica                                  | 4 € |
| B17 Boisson lactée cacaoitée / Chocolate Drink               | 4 € |
| B18 Thé / Tea  | 4 € |
| B19 Thé à la menthe / Mint Tea                               | 4 € |
| B20 lait froid demi-écrémé / Cold Milk, semi-skimmed (20 cl) | 3 € |

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats.  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.

If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

Prix nets / Tax included

## BIÈRE PRESSION / Draught Beer

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| B21 1664® Premium (25 cl) | 5,50 € |
| B22 (50 cl)               | 8 €    |

## KIR

- |  |        |
|--|--------|
| B23 Kir Cassis (15 cl)<br>(Bourgogne Aligoté, crème de cassis<br>Bourgogne Aligoté, blackcurrant liquor) | 7,50 € |
| B24 Kir Mûre (15 cl)<br>(Bourgogne Aligoté, crème de mûre<br>Bourgogne Aligoté, blackberry liquor)       | 7,50 € |

## VINS / Wine

### VINS AU VERRE / Wine Glass

- |  |      |
|--|------|
| B25 Blanc / White (15 cl)<br>Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie<br>Baronne de Cléray AOP | 8 €  |
| B26 Rosé / Rosé<br>Côte de Provence AOC - M de Minuty                                    | 8 €  |
| B27 Rouge / Red<br>Bordeaux AOC - Mouton Cadet   | 10 € |

### 1/2 BOUTEILLE / Half-Bottle

- |  |      |
|--|------|
| B28 Blanc / White (37,5 cl)<br>Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie<br>Baronne de Cléray AOP | 18 € |
| B29 Rosé / Rosé<br>Côte de Provence AOC - M de Minuty                                      | 20 € |
| B30 Rouge / Red<br>Bordeaux AOC - Mouton Cadet<br>Barron Philippe de Rotchild              | 23 € |

### VINS AU PICHET / Wine Jug

- |   |      |
|---|------|
| B31 Blanc / White (50 cl)<br>Vin du Pays d'Oc - Sauvignon     | 11 € |
| B32 Rosé / Rosé<br>Luberon AOC                                | 11 € |
| B33 Rouge / Red<br>Côteaux du Lyonnais AOC<br>Georges Duboeuf | 11 € |

### VINS EN BOUTEILLE / Bottled Wine

- |  |      |
|--|------|
| B34 Blanc / White (75 cl)<br>Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie<br>Baronne de Cléray AOP | 28 € |
| B35 Rosé / Rosé<br>Côte de Provence AOC - M de Minuty                                    | 28 € |
| B36 Rouge / Red<br>Bordeaux AOC - Mouton Cadet   | 37 € |
| B37 Maroc / Morocco<br>Guerrouane AOG - Les Trois Domaines                               | 28 € |