

# CARTE BAR

## NOS SIGNATURES

### NOS INCONTOURNABLES

#### Tartare 31

Tartare de bar au citron vert et gingembre, riquette croquante

#### Asperges 24

Asperges vertes de Mallemort, oeuf parfait et cecina

#### Salade César 24

La vraie salade César Ritz

#### Saumon 32

Fines tranches de saumon fumé de Norvège, crème acidulée à l'aneth

#### Burger 36

Burger de boeuf

#### Croque-Monsieur 30

Croque-Monsieur au comté et jambon « Prince de Paris »

#### Crevettes 35

Linguine aux crevettes rôties, bisque de crustacé, ail et piment d'Espelette

#### Volaille 36

Volaille jaune des Landes rôtie, pommes Pont-Neuf et oignon caramélisé

#### Cabillaud 35

Dos de cabillaud « sel et poivre » carottes rôties, émulsion de carottes et noisettes grillées

#### Boeuf 39

Filet de boeuf de nos régions, compotée d'échalote à la diable et purée de pommes de terre

## NOS DOUCEURS

#### Riz au lait 14

Riz au lait à la vanille de Tahiti et fleur d'oranger

#### Ile flottante 14

Ile flottante et caramel à la fleur de sel

#### Chocolat 14

Mousse au chocolat Kilti

#### Fruits 14

Salade de fruits frais exotique, confit au fruit de la passion et noix de coco

#### Touche de fraîcheur 16

Glace ou sorbet de saison

#### Fromages 21

Fromages affinés de nos régions

# CARTE BAR

## OUR ESSENTIALS

### Tartare 31

Seabass tartare with lime and ginger, crunchy salad

### Asparagus 24

Mallemort green asparagus, perfect egg, and cecina

### Caesar salad 24

The authentic Ritz Caesar salad

### Salmon 32

Thin slices of smoked Norwegian salmon, tangy dill cream

### Burger 36

Beef burger

### Chef's "Croque Monsieur" 30

Croque-Monsieur with comté cheese and 'Prince de Paris' baked ham

### Shrimp 35

Linguine with roasted shrimp, shellfish bisque, garlic and espelette chilli pepper

## OUR SIGNATURES

### Chicken 36

Roasted chicken, "Pont-Neuf" potatoes and caramelized onion

### Codfish 35

"Salt and pepper" Cod fillet, roasted carrots, carrot emulsion, and grilled hazelnuts

### Beef 39

French beef tenderloin, devilled shallot confit, and mashed potatoes

## OUR SWEET

### Rice pudding 14

Tahiti vanilla and orangeblossom rice pudding

### Ile flottante 14

"Ile flottante" and salted caramel

### Chocolate 14

Kilti chocolate mousse

### Fruits 14

Exotic fresh fruit salad glazed with passion fruit and coconut

### Fresh touch 16

Seasonal ice cream or sorbet

### Cheeses 21

French cheese plate