

LE MENU DU CHEF

Laissez-vous guider par une entrée, un plat et un dessert au choix de notre Chef

OUR CHEF'S CHOICE OF A STARTER, A MAIN COURSE AND A DESSERT

72€

	SALADE TIARA AVOCAT, OIGNONS ROUGES, TOMATES CERISES, GAMBAS, BOULGOUR, HUILE DE SÉSAME <i>MIXED SALAD WITH AVOCADO, CHERRY TOMATOES, PRAWNS, BULGUR, SESAME OIL</i>	35€
🕒	SALADE THÉOULIENNE* ROMAINE, FILET DE VOLAILLE, TOMATES, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE BALSAMIQUE <i>CHICKEN BREAST, ROMAN LETTUCE, TOMATOES, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, BALSAMIC</i>	33€
	HUÎTRES SPÉCIALES ROUMÉGOUS N°5 ASSIETTE DE 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°5 <i>SPECIAL N°5 OYSTER PLATTER</i>	25€
🕒	LA TARTINE CLUB POULET FOCACCIA, VOLAILLE, TOMATES, ŒUF, SALADE MESCLUN, MAYONNAISE, FRITES <i>CHICKEN SANDWICH -CHICKEN BREAST, TOMATOES, EGG & SALAD, FRIES</i>	28€
🕒	LA TARTINE CLUB SAUMON FUMÉ FOCACCIA, BEURRE, SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE, AVOCAT, MAYONNAISE, SALADE, FRITES <i>SALMON SANDWICH – NORVEGIAN SMOKED SALMON, AVOCADO, SALAD, FRIES</i>	29€
	VIANDE DE BOEUF CECINA 100G À DÉGUSTER FINEMENT <i>CECINA BEEF - 100G TO TASTE</i>	22€
🕒	BURGER DE BŒUF VIANDE DE BŒUF HACHÉE, CHEDDAR, TOMATE, OIGNONS, SAUCE TARTARE, FRITES <i>MOYA BEEF BURGER WITH CHEDDAR, TOMATO, ONION, GEM LETTUCE, TARTAR SAUCE & FRIES</i>	39€
	ENTRECÔTE D'ANGUS D'ARGENTINE ENTRECÔTE POÊLÉE, SAUCE TARTARE, FRITES <i>PAN FRIED ENTRECOTE BEEF, TARTAR SAUCE, FRENCH FRIES</i>	58€
	LE BŒUF SIMMENTAL RÔTI, SAUCE TARTARE, FRITES <i>WOOD FIRED DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH TARTAR SAUCE SERVED WITH FRIES</i>	58€

🕒	PENNE SAUCE TOMATE BASILIC <i>TOMATO & BASIL PENNE PASTA</i>	23€
	POISSON DU JOUR <i>FISH OF THE DAY</i>	41€
	LES À-CÔTÉS – SIDE DISHES	9€
🕒	SALADE DE MESCLUN – <i>LOCAL MIXED SALAD</i> ASSIETTE DE FRITES – <i>FRENCH FRIES</i> LES LÉGUMES DE SAISON – <i>SEASONAL VEGETABLES</i>	
🕒	FROMAGES ASSIETTE DE FROMAGES, REBLOCHON, COMTÉ, CHÈVRE CENDRÉ <i>SELECTION OF CHEESE</i>	17€
	LES DESSERTS	18€
	CHEESECAKE YUZU CRÈME CHEESECAKE, SORBET CITRON, GANACHE YUZU <i>CHEESECAKE CREAM, LEMON SORBET, YUZU GANACHE</i>	
	LE CHOCALAT INTENSE GANACHE CHOCOLAT NOIR , CRÉMEUX TONKA, BISCUIT CHOCOLAT <i>DARK CHOCOLATE GANACHE, CREAMY TONKA, CHOCOLATE BISCUIT</i>	
	PAVLOVA EXOTIQUE MERINGUE, CRÈME FERMIÈRE VANILLE, SORBET PASSION <i>MERINGUE, VANILLA FARM CREAM, PASSION SORBET</i>	
	FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE <i>WATERMELON FRESHNESS</i>	22€
🕒	FRUITS FRAIS COUPÉS <i>MIXED FRESH FRUITS SALAD</i>	18€
🕒	GLACES Vanille, Chocolat, Café <i>VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE</i>	6€ / Boule
🕒	SORBETS Mangue, Citron, Framboise, Fraise, Passion <i>MANGO, LEMON, RASPBERRY, STRAWBERRY, PASSION FRUIT</i>	

NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
Louis Roederer brut			110€	190€
Louis Roederer Rosé			145€	
Veuve Clicquot			145€	
Cristal Roederer			349€	

LES VINS BLANCS*LA PROVENCE*

Figuière Première			52€	
Château Rasque blanc de blanc		40€	60€	125€
Minuty « Blanc et Or »			79€	
Domaine Ott « Clos Mireille »			89€	

LA VALLÉE DU RHONE

Condrieu « Christophe Pichon »			109€	
--------------------------------	--	--	------	--

LA LOIRE

Sancerre « La Poussie »			69€	
Pouilly Fumé « La Doucette »			75€	

LA BOURGOGNE

Chablis « Grand Régnard »			85€	169€
Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes »			139€	
Meursault « Terres Blanches »			159€	

LES VINS ROSÉS*LA PROVENCE*

Figuière Première			52€	
Château Rasque « Cuvée Alexandra »		40€	60€	125€
Minuty « Rose et Or »			79€	
Domaine Ott « Château de Selle »			89€	

LES VINS ROUGES*LA PROVENCE*

Figuière Première			60€	
Château Rasque « Pièce Noble »		45€	65€	130€
Domaine Ott « château de Selle »				89€

VALLEE DU RHONE

Côte rôtie « Christophe Pichon »			109€	
----------------------------------	--	--	------	--

LA LOIRE

Sancerre « La Poussie »			69€	
-------------------------	--	--	-----	--

LA BOURGOGNE

Pinot Noir « Régnard »			55€	
Santenay 1er cru			140€	

LE BORDELAIS

Haut Médoc Clément Pichon 2015			79€	
Château de Pez Saint-Estèphe 2015			110€	
Château la Dominique Saint Emilion 2016			195€	

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 – 4cl	10€
Martini rouge ou blanc – 6cl	10€
Campari, Suze – 6cl	10€
Porto Ramos Pinto – 6cl	16€

LES VINS AU VERRE

COTES-DE-PROVENCE blanc, rosé ou rouge – 12cl	12€
SELECTION DU MOMENT blanc ou rouge – 12cl	14€
CHAMPAGNE Louis Roederer brut – 12cl	22€
CHAMPAGNE Louis Roederer brut rosé – 12cl	24€

NOS BIÈRES

Heineken, Pietra, Corona – 33cl	10€
---------------------------------	-----

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO Havana Club 3 ans, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 12cl	18€
PINA COLADA Havana club 3 ans, Ananas frais, Noix de coco – 12cl	18€
CAÏPIRIHNA Cachaça, Citron vert, Sucre de canne – 12cl	18€
BLOODY MARY Jus de tomate, Vodka, Citron, Sel de céleri, Tabasco – 12cl	18€
ESPRESSO MARTINI Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Expresso – 12cl	18€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA Ananas frais, Noix de coco, Jus d'ananas – 12cl	14€
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 12cl	14€
RASBERRY COOLER Ginger beer, Citron, Framboise – 12cl	14€

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS

Perrier, Coca, Coca Zero – 33cl	8€
Ginger beer, Ginger Ale, Limonade, Red Bull – 20cl	8€
Ice-tea, Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina – 25cl	8€

JUS DE FRUITS

Jus Alain Millat (tomate, ananas, pomme, mangue, fraise, poire, abricot, orange) – 25cl	8€
---	----

LES EAUX

Badoit 75cl	9€
San Pellegrino 75cl	9€
Evian 75cl	9€

ALCOOLS & SPIRITUEUX

VODKA

Absolut 4cl	15€
Belvédère 4cl	18€

GIN

Tanqueray 4cl	16€
Hendricks 4cl	17€

TÉQUILA

Don Julio Reposado 4cl	
Don Julio Blanco 4cl	16€

RHUM

Havana Club 3 ans 4cl	15€
Havana Club 7ans 4cl	17€
Diplomatico 4cl	18€
Don Papa 4cl	18€
Zacapa 23 ans 4cl	23€

WHISKY

Chivas 12 ans, Johnnie Walker black 4cl	15€
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Talisker 10 ans 4cl	17€
Oban 14 ans, Lagavullin 16 ans 4cl	19€
Jack Daniel's 4cl	15€
Maker's Mark 4cl	18€
Bushmill's 10 ans 4cl	15€
Nikka (whisky japonais) 4cl	23€

LIQUEURS

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Grappa 6cl	12€
---	-----

EAUX DE VIES

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune 4cl	14€
--	-----

NOS DIGESTIFS

Calvados Groult 8ans 4cl	18€
Calvados Groult doyen d'âge 4cl	30€
Cognac Hennessy VS 4cl	18€
Cognac Hennessy XO 4cl	36€

SELECTION DE BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café noisette	5€
Double expresso, Cappuccino, Latté macchiato, Chocolat chaud	7€
Thé (Vert à la menthe, vert Gun Power, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan)	6€
Infusion (Camomille, Verveine, Tilleul)	6€

***DECOUVREZ NOTRE APPLICATION
TIARA HOTELS***

