

# RESTAURANT L'HORLOGE

## CARTE MENU

*Pour réserver votre table, nous vous remercions d'appeler :*

*Le restaurant en composant le 5309 depuis votre chambre. Notre restaurant est ouvert 7j/7, de 12h à 14h et de 19h à 22h. Nous avons la possibilité de vous servir les mets en chambre, aux heures d'ouverture du restaurant.*

*To book your table, please call :*

*The restaurant dialing 5309 from your room. Our restaurant is open 24/7, from 12 am to 2 pm and from 7 to 10 pm. You can order your dishes and they can be served in your room, during the restaurant opening hours.*

*Per prenotare il Suo tavolo*

*Dalla stanza digiti 5309. Il nostro ristorante é aperto 7 giorni su 7 dalle 12 am alle 2pm e dalle 19 alle 22 pm*

*Formule Express 15 € / Express Menu 15 € / Menu Express 15 €*

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)*

*(Served only at lunch time from Monday to Friday except bank holidays)*

*(Servita solo a mezzogiorno esclusi fine settimana ed i giorni festivi)*

*Plat du jour et café / Today's special and coffee / Piatto del giorno e caffè*

*Menu Enfant 13 € / Children Menu 13 € / Menu bambino 13 €*

*Un plat au choix et une glace / One main course and one ice cream / Uno piatto a scelta e un gelato*

*Gnocchis à la sauce tomate / Volaille rôtie et frites\* / Cabillaud poêlé et riz*

*Pasta with tomato sauce / Roasted chicken and French fries / Cod and rice*

*Gnocchi al pomodoro / Pollo arrosto e patatine fritte\* / Merluzzo in padella e riso*

---

*Glace ou sorbet 2 boules / Ice scream or sorbet 2 scoops / Gelato 2 palline*



---

*Menu Affaires 22 € / **Business Menu 22 €** / Menu Affari 22 €*

*Entrée et plat ou plat et dessert*

*Starter and main course Or Main course and dessert*

*Antipasti e piatto principale o piatto principale e dolce*

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)*

*(Served only at lunch time from Monday to Friday except bank holidays)*

*(Servito solo a mezzogiorno esclusi i fine settimana ed i giorni festivi)*

*Velouté de courge, confit de châtaignes et raisins, croquant noisette*

*Butternut squash velvet soup, chestnut and grape condiments, crispy hazelnuts*

*Vellutata di zucca, castagne e uva, nocciole croccanti*

*Ou / Or / O*

*Salade Niçoise, thon mi cuit et crudités, poivrons à l'huile et au mesclun*

*Nicoise salade, "grilled tuna and cooked peppers with raw vegetables*

*Insalata nizzarda, tonno scottato e verdura fresca, peperoni sott'olio e mesticanza*

---

*Volaille jaune rôtie au thym, embeurrée de choux et marrons*

*Roasted chicken breast with thyme, buttered cabbage and chestnuts*

*Pollo arrosto al timo, verza e marroni*

*Ou / Or / O*

*Plat du jour / Today's special / Piatto del giorno*

---

*Tarte croustillante aux pommes façon tatin et crème légère*

*Warm crispy apple pie and soft cream*

*Dolce croccante di mele stile "tarte tatin" e crema leggera*

*Ou / Or / O*

*Pâtisserie du jour / Pastry of the day / Pasticceria del giorno*



---

Menu Horloge / Horloge Menu / Menu Horloge

2 plats 27 € / 3 plats 34 €

2 courses 27 € / 3 courses 34 €

2 portate 27 € / 3 portate 34 €

Tartare de saumon à l'aneth et vinaigrette mandarine

*Dill and mandarin flavored fresh salmon tartare*

*Tartare di salmone all' aneto e vinaigrette di mandarino, patate fritte e misticanza*

Ou / Or / O

Velouté de courge, confit de châtaignes et raisins, croquant noisette

*Pumpkin soup, chestnuts and grape condiments, crispy hazelnuts*

*Vellutata di zucca, castagne e uva, nocciole croccanti*

Ou / Or / O

Gnocchis moelleux aux herbes, condiment poivrons et pecorino

*Herbs gnocchi, peppers condiment and pecorino cheese*

*Gnocchi alle erbe, con condimento di peperoni e pecorino*

---

Filet de daurade grillée, endives braisée à l'orange et pulpe de carotte

*Grilled sea bream filet, roasted chicory, orange and carrots sauce*

*Filetto d'orata in padella, brasato d'indivia all arancia e polpa di carote*

Ou / Or / O

Risotto crémeux potiron et truffes, croustillant de jambon

*Creamy pumpkin and truffle risotto, crispy raw ham*

*Risotto cremoso alla zucca e tartufo, prosciutto croccante*

Ou / Or / O

Sauté de veau aux olives, polenta crémeuse à la marjolaine et ail confit

*Stewed veal with olives, creamy polenta flavored with marjoram and candied garlic*

*Stufato di vitello alle olive, polenta cremosa alla maggiorana e aglio*

---

Tarte croustillante aux pommes façon tatin et crème légère

*Warm crispy apple pie and softcream*

*Dolce croccante di mele stile "tarte tatin" e crema leggera*

Ou / Or / O

Moelleux au chocolat Valrhona, glace caramel beurre salé

*Creamy chocolate cake, salted butter caramel ice cream*

*Fondente al cioccolato, gelato al caramello e burro salato*