

TOUS LES JOURS
de 12h00 à 21h30

CAFÉ
52

EVERYDAY from
noon to 9.30pm

Une cuisine d'équilibre & d'élégance par Maxime Raab

HEALTHY LIVING

- Assiette verte du jardinier** 22
Céleri, carottes, champignons, chèvre frais, noisettes torréfiées
Celeriac, carrots, mushrooms, fresh goat cheese, roasted hazelnuts
- Velouté de carottes** 18
Emulsion de lait de coco et graines de kasha
Coconut milk emulsion and kasha seeds
- Salade Grand Powers** 24
Coeur de laitue, oeuf biologique croustillant, artichauts poivrade, légumes de saison
Lettuce heart, crispy organic egg, poivrade artichokes, seasonal vegetables
- Smørrebrød avocat saumon** 26
Pain danois toasté, avocat, saumon fumé, pamplemousse, grenade, coriandre
Toasted Danish bread, avocado, smoked salmon, grapefruit, pomegranate, coriander
- Le Poke Bowl de Julie** 26
Saumon mariné, riz noir, avocat, julienne de Daikon, dés de mangue
Marinated salmon, Venere rice, avocado, Daikon radish, diced mango
- Salade César volaille ou homard** 26/54
Chicken or lobster Caesar salad
- Panier vapeur de Dim-Sum (4 pièces au choix)** 18
Crevette edamame, boeuf citronnelle, porc 5 épices ou champignons, servis avec des pousses asiatiques
Schrimp edamame, beef lemongrass, pork 5 spices, mushrooms, served with Asian sprouts



JUS DETOX 28 cl 16

YUMI cold pressed vegetables juices

L'étincelle

Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme
Carrot, pineapple, curcuma, lemon, apple

L'invincible

Betterave, framboise, pomme, carotte, citron, curcuma
Beetroot, raspberry, apple, carrot, lemon, curcuma

L'antidote

Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre
Cucumber, kale, spinach, apple, lemon, ginger

SNACKING RAFFINÉ

- Club saumon** 28
Servi avec coeur de laitue et frites maison
Served with lettuce heart and homemade French fries
- Club volaille et bacon** 26
Servi avec coeur de laitue et frites maison
Served with lettuce heart and homemade French fries
- Croque-monsieur /truffe** 24/44
Servi avec coeur de laitue et frites maison
Served with lettuce heart and homemade French fries
- Burger du moment** 32
Servi avec coeur de laitue et frites maison
Served with lettuce heart and homemade French fries

- Entracte des petits** 18
Nuggets de poulet et sa garniture au choix
Chicken nuggets with the garnish of your choice

SIGNATURES

- Filet de bar, wok de légumes, sauce citronnelle** 33
Seabass filet, vegetables wok, citronella sauce
- Suprême de volaille jaune, butternut en déclinaison, champignons sautés** 30
Yellow chicken breast, butternut, sautéed mushrooms
- Filet de boeuf, pommes Darphin, oignons au vieux porto, jus poivre** 34
Beef fillet, roastie potatoes, onion confit with porto, pepper sauce

PASTA

- Rigatoni truffe** 44
Truffe Mélanosporum, crème et parmesan
Melanosporum truffle, parmesan cheese and cream
- Linguine al Pomodori** 22
Tomates, olives taggiasche, câpres, ail, basilic
Tomatoes, taggiasca olives, capers, garlic, basil

DESSERTS

- Assiette de 3 fromages AOP de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France** 14
Assortment of 3 AOP cheeses
- Assiette de fruits de saison frais** 18
Plate of fresh seasonal fruit
- Sélection de pâtisseries de notre chef pâtissier Christophe Michalak** 16
Selection of pastries by Christophe Michalak
- Le Non Coupable** 16
The Non Guilty
- Café gourmand** 12
Coffee and dessert miniatures

Selon les dispositions régies par le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E.

According to the arrangement of the decree N° 2002-1465 date from December the 17th 2002, the meat served in our restaurants comes from France & the E.U.

Tous nos plats sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Our dishes are homemade and elaborated on site from gross products.



Share your experience with **#grandpowers**
Follow us on **@hotelgrandpowers**

VINS AU VERRE 15cl

BLANCS

- Menetou-Salon 2017, Château de Maupas 12
Riesling Réserve 2012, Léon Beyer 20
Montagny 1er cru « Les Las » 2016, Domaine Faiveley 28

ROUGES

- Corbières « Classique » 2015, Domaine de la Cendrillon BIO 12
Fleurie « Cuvée Naturelle » 2016, Jean-Paul Dubost 19
Haut-Médoc de Lagrange 2015 28

ROSÉ

- Château Sainte-Marguerite 2018, Cru Classé BIO 18