

Tous les jours
de 12h00 à 21h30



Everyday
from noon to 9.30pm

LA BELLE SAISON, TOUT EN ÉLÉGANCE. PAR MAXIME RAAB

LES JUS DÉTOX

Jus YUMI pressés à froid	24 cl
<i>YUMI cold pressed vegetables juices</i>	
L'étincelle	16
<i>Carotte, ananas, curcuma Carrot, pineapple, curcuma</i>	
L'invincible	16
<i>Betterave, framboise, pomme Beetroot, raspberry, apple</i>	
L'antidote	16
<i>Concombre, kale, pomme Cucumber, kale, apple</i>	

À PARTAGER

Mortadelle à la truffe	18
<i>Truffled mortadella</i>	
Légumes provençaux à l'huile d'olive	14
<i>Grilled summer vegetables</i>	
6 huîtres n°3 Veules-les-Roses	24
<i>Oysters from Normandy</i>	

POUR COMMENCER

Burrata des Pouilles et tomates anciennes	15
<i>Puglia burrata heritage tomatoes</i>	
Smørrebrød avocat cœur de saumon fumé	12
<i>Pain danois toasté, avocat, cœur de saumon, pamplemousse, grenade, coriandre Toasted Danish bread, avocado, heart of salmon, grapefruit, pomegranate, coriander</i>	
Jambon de Parme & melon	16
<i>Parma ham & melon</i>	
Panier vapeur de Dim-Sum (3 pièces)	15
<i>Dumplings (3 pieces)</i>	



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

Share your experience with #hotelgrandpowers
Follow us on @hotelgrandpowers



LES SIGNATURES

Dos de cabillaud à l'unilatéral, asperges vertes, caviar d'aubergines, sauce vierge	30
<i>Cod back, asparagus, eggplant caviar, virgin sauce</i>	
Volaille jaune Vendéenne, piquillos farcis d'une piperade	28
<i>Corn-fed chicken breast, piquillos and slow cooked red peppers</i>	
Noix d'entrecôte Angus, pommes gaufrettes, jus aux olives Taggiasche	34
<i>Rib eye, pommes gaufrettes, black olive gravy</i>	
Linguine al Pomodoro	22
<i>Tomatoes, olives taggiasche, câpres, ail, basilic Tomatoes, taggiasca olives, capers, garlic, basil</i>	

LES INDÉMODABLES

Le Poke Bowl de Julie	26
<i>Quinoa, saumon mariné, avocat, choux rouge, dés de mangue Quinoa, marinated salmon, avocado, red cabbage, diced mango</i>	
Salade César	26
<i>Volaille vendéenne, estragon & parmesan affiné Chicken Caesar salad</i>	
Club volaille et bacon	26
<i>Servi avec cœur de laitue et frites maison Served with lettuce heart and homemade French fries</i>	
Le croque-monsieur parisien	24
<i>Servi avec cœur de laitue et frites maison Served with lettuce heart and homemade French fries</i>	
Burger à l'italienne	32
<i>Servi avec cœur de laitue et frites maison Served with lettuce heart and homemade French fries</i>	

LES DESSERTS

Fromages affinés de Philippe Alléosse	14	Le Non Coupable	16
<i>Assortment of aged Philippe Alléosse's cheese</i>		<i>The Non Guilty</i>	
Sélection de pâtisseries de Christophe Michalak	16	Café gourmand	16
<i>Selection of pastries by Christophe Michalak</i>		<i>Coffee and dessert miniatures</i>	
		Glaces et Sorbets (3 boules)	12
		<i>Vanille, chocolat, lait d'amande Poire, framboise, citron Pear, raspberry, lemon</i>	