

Hôtel Le Germain

Menu du service aux chambres

Huîtres (6) 21
(Sauce piquante, deux mignonnettes, raifort et citron grillé) (12) 42

Petites bouchées

Radis blanchi, carotte rôtie, aïoli au maquereau fumé, chapelure de pain noir 14
Poireau vinaigrette, crème fraîche, amandes 15
Torchon de foie gras, gelée d'ailles, graines de moutarde marinées, cerfeuil, croûton de brioche 20
Magret salé, torchon de foie gras, échalotes marinées, mâche, amandes, vinaigrette à la framboise 20

Salades (Entrée/plat)

Salade caprese, tomates, mozzarella, basilic, vinaigre balsamique, huile d'olive 19/26
Salade verte, légumes-racines, pois chiches, graines de citrouille, vinaigrette à l'avocat 15/25

Pâtes (Enfants/entrée/plat)

Au parmesan et à la crème 10 / 16 / 22
Sauce tomate et basilic 10 / 16 / 22
Aux épinards et champignons, huile d'olive 12 / 18 / 24

Plats

Tartare de bœuf, croûtons, salade verte 25 / 31
Tartare de saumon, croûtons, salade verte 27 / 33
Burger de bœuf, tomate, laitue, guanciale, oignon, gruyère, cornichon avec salade verte 28
Burger végétarien maison, tomate, laitue, oignon, gruyère, cornichon avec salade verte 23
Flanc de porc, cassoulet, chou, pomme 36

Assiette de charcuteries (Moutarde, marinades, croûtons) Petite - 32 / Grande - 50

Plateau de trois fromages (Servi avec pain, confiture, noix et fruits) 27

Desserts

Paris-Brest 15
Mousse au chocolat, framboises 15
Financier, pistaches, carottes 14
Tarte à l'argousier, meringue 15
Crème caramel 13

Le Germain Hotel

Room service menu

Oysters (6) 21
(Hot sauce, two mignonettes, horseradish and grilled lemon) (12) 42

Small bites

Blanched radish, roasted carrot, smoked mackerel aioli, black bread crumbs 14
Leek vinaigrette, crème fraiche, almonds 15
Foie gras torchon, lingonberry jelly, marinated mustard seeds, chervil, brioche crostini 20
Salted duck breast, foie gras torchon, marinated shallots, lamb's lettuce, almonds, raspberry vinaigrette 20

Salads (Starter/Main Course)

Caprese salad, tomatoes, mozzarella, basil, balsamic vinegar, olive oil 19/26
Green salad, root vegetables, chickpeas, pumpkin seeds, avocado vinaigrette 15/25

Pasta (Children/Starter/Main course)

Parmesan and cream 10 / 16 / 22
Tomato and basil sauce 10 / 16 / 22
Spinach and mushrooms, olive oil 12 / 18 / 24

Main course

Beef tartare, crostini, green salad 25 / 31
Salmon tartare, crostini, green salad 27 / 33
Beef burger, tomato, lettuce, guanciale, onion, Gruyère, pickle with green salad 28
House made vegetarian burger, tomato, lettuce, onion, Gruyère, pickle with green salad 23
Pork belly, cassoulet, cabbage, apple 36

Charcuterie board (Mustard, marinades, crostini) Small - 32 / Large - 50

Three cheese platter (Served with bread, jam, nuts and fruit) 27

Desserts

Paris-Brest 15
Chocolate, raspberry mousse 15
Financier, pistachio, carrot 14
Sea buckthorn pie, meringue 15
Crème caramel 13