

BUFFETS APOLLO

LUNDI, MARDI ET JEUDI 12H00 – 14H30 BUFFET CLASSIQUE
MONDAY, TUESDAY AND THURSDAY 12:00 PM - 2:30 PM CLASSIC BUFFET **39**

MERCREDI 12H00 – 14H30 BUFFET PÂTISSERIE
WEDNESDAY 12:00 PM - 2:30 PM PASTRY BUFFET **39**

VENDREDI 12H00 – 14H30 BUFFET DE LA MER
FRIDAY 12:00 PM - 2:30 PM SEAFOOD BUFFET **49**

APOLLO

UNE CUISINE GÉNÉREUSE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS,
LOCAUX ET DE SAISON SIGNÉE JÉRÔME SALAT

DU LUNDI AU VENDREDI 12H00 – 14H30 ET 19H00 – 22H30
SAMEDI ET DIMANCHE SOIRS

MONDAY TO FRIDAY 12:00 PM – 2:30 PM AND 7:00 PM – 10:30 PM
SATURDAY AND SUNDAY EVENINGS

BOISSONS

DRINKS

EAUX ET SODAS | SOFTS

PERRIER 33CL	4
EVIAN, BADOIT 50CL	4
EVIAN, BADOIT 75CL	6
COCA-COLA 33CL	6
COCA-COLA ZERO 33CL	6
ORANGINA 25CL	6
SEVEN UP 33CL	6
SCHWEPES 25CL	6
GINGER ALE 20CL	6
ICE TEA 25CL	6
RED BULL 25CL	8

CAFÉ ET THÉ | COFFEE & TEA

EXPRESSO – ESPRESSO	4
ALLONGÉ – AMERICANO	5
DÉCAFÉINÉ – DECAFFEINATED	5
DOUBLE EXPRESSO – DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ LATTE – LATTE COFFEE	5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD – HOT CHOCOLATE	5
THÉ – TEA	5
INFUSION	5


JUS | JUICES 20CL

JUS FRAIS DU JOUR FRESH JUICE OF THE DAY	6
ABRICOT – APRICOT	5
ANANAS – PINEAPPLE	5
BANANE – BANANA	5
CANNEBERGE – CRANBERRY	5
GOYAVE – GUAVA	5
MANGUE – MANGO	5
PASSION – PASSION FRUIT	5
PÊCHE – PEACH	5
TOMATE – TOMATO	5

ENTRÉES | STARTERS


TARTARE DE TOMATES COLORÉES DE NOS RÉGIONS À LA
LAVANDE, CRÈME DE BURRATA ET CONFITURE DE TOMATE
GREEN ZEBRA 12
Local coloured tomato tartare with lavender, burrata cream and Green
Zebra tomato jam


TRUITE LOCALE D'ABBÉVILLE-LA-RIVIÈRE EN GRAVELAX,
COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH, CRÈME LÉGÈRE
AU RAIFORT 14  
Local trout from Abbéville-La-Rivière, gravlax style, cucumber and
Granny Smith coulis, light horseradish cream

GROSSES CREVETTES RÔTIES MARINÉES À L'HUILE DE
SAUGE, MELON COLORÉ AU BALSAMIQUE BLANC ET COULIS
DE PASTÈQUE VINAIGRÉ 15 
Large roasted prawns marinated in sage oil,
white balsamic vinegar coloured melon and watermelon coulis

PLATS | MAINS

MAGRET DE CANARD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
DÉCLINAISON DE CHOU FLEUR, RÉDUCTION DE MIEL ET
FRAMBOISE 28
Slow cooked duck breast, cauliflower, honey and raspberry reduction

FILET DE SOLE LIMANDE, POMME DE TERRE ROSEVAL
CONFITE, CÂPRE ET EMULSION AU CITRON 28 
Fillet of lemon sole, candied Roseval potato, caper and lemon emulsion

TARTELETTE GRATINÉE À L'OIGNON, SALADE D'OIGNONS
AU SUMAC ET EMULSION AU THYM 19 
Gratinated onion tartlet, onion salad with sumac and thyme emulsion

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 22H30
MONDAY TO SUNDAY 12:00 PM - 10:30 PM

LES INCONTOURNABLES | THE ESSENTIALS

OMELETTE ET SALADE VERTE (GARNITURES AU CHOIX :
FINES HERBES, JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE)
Plain omelette and green salad (choice of fillings: chives, ham, mushrooms, cheese)

CLUB SANDWICH AU POULET MARINÉ AU SATÉ, FONDUE DE CHOU
CHINOIS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, CRÈME DE MASCARPONE
CITRON SATÉ
Satay marinated chicken club sandwich, Chinese cabbage fondue, pickled red onions,
lemon and satay mascarpone cream

SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ
Caesar salad with chicken and bacon or marinated salmon

ASSIETTES DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS
Cold cuts and regional AOP/AOC cheese plates

BURGER DE BOEUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE,
COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT,
MOUTARDE VERTE AUX HERBES ET FRITES
Bœuf né, élevé et abattu en France
Beef burger, béarnaise style mascarpone cream, caramelised onions with thyme,
beaufort cheese, green mustard with herbs and fries

POUR SE FAIRE PLAISIR | TO INDULGE YOURSELF

FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON « OLIVIER BROSSET », GELÉE
DE CERISE GRIOTTE, CONDIMENT DE CÉLERI ET SHIMEJI PICKLES
Duck foie gras from 'Olivier Brosset', morello cherry jelly, celery condiment and pickled
shimeji mushrooms


CARPACCIO DE BOEUF LIMOUSIN AU PONZU, CONDIMENT ACIDULÉ AU
BALSAMIQUE BLANC ET MANGUE
Bœuf né, élevé et abattu en France
Limousin beef carpaccio with ponzu, tangy white balsamic and mango condiment

TARTARE DE BOEUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ,
CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITES FRAICHES ET SALADE
Bœuf né, élevé et abattu en France
180g Limousin beef tartare with satay, coriander and lime, fries and salad

PAVÉ DE MERLU DE NOS CÔTES, DÉCLINAISON DE FENOUILS AUX
FRUITS DE LA PASSION, CONSOMMÉ DE LANGOUSTINES
Fillet of hake from our coasts, fennel with passion fruit, langoustine consommé


CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE (400G), SUCRINE GRILLÉE ET FRITES
Bœuf né, élevé et abattu en France
French rib-eye steak (400g), grilled little gem lettuce and fries

ACCOMPAGNEMENTS: FRITES OU LÉGUMES DE SAISON
Side dishes: Fries or seasonal vegetables

18 


21


21


22 

26 

22

25 

25 

28 


45

6 

PIZZAS BIO | ORGANIC PIZZA

MARGHERITA 19 
Margherita

QUATRE FROMAGES 22 
Four cheese

LÉGUMES GRILLÉS ET PISTOU 22 
Grilled vegetable and pesto

REINE 24
Ham and mushroom


PÂTES | PASTA

LINGUINE RICOTTA ÉPINARD 19 
Linguine with ricotta and spinach

LINGUINE À LA BOLOGNAISE 21
Linguine with bolognese sauce

LINGUINE CRÈME DE SAUMON ET ANETH 24
Linguine with salmon cream and chopped dill

LES PETITS PLAISIRS | CLASSIC DESSERTS


SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS 12 
(SALADE VERTE À LA DEMANDE)
Selection of regional AOP/AOC cheeses (green salad upon request)

PANNA COTTA VANILLE CARDAMOME, COMPOTÉE D'ABRICOT 10
ET CRUMBLE
Vanilla and cardamom panna cotta, apricot compote
and crumble

SOUPE DE PÊCHE RAFRAÎCHIE À LA MENTHE 10 
Peach soup with mint

GLACES/SORBETS 3 BOULES 10 
Ice cream/sorbets 3 scoops

COMME UNE TARTE AU CITRON 12
Like a lemon tart

FRAISES DE NOS RÉGIONS, GANACHE MONTÉE AU
CHOCOLAT BLANC ET ÉCLAT DE PISTACHE 14 
Strawberries, white chocolate ganache and pistachio flakes



Sans gluten
Gluten free



Producteurs locaux
Locally sourced



Végétarien
Vegetarian

Prix nets en euros - Taxes et service compris | Net prices in euros - Tax and service fee included

La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes | For any food allergy, please inform your waiter

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary

Prix nets en euros - Taxes et service compris | Net prices in euros - Tax and service fee included

La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes | For any food allergy, please inform your waiter

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary