

BUFFETS APOLLO

DU LUNDI AU JEUDI DE 12H00 À 14H30 – BUFFET CLASSIQUE 39
MONDAY, TUESDAY AND THURSDAY 12:00 PM – 2:30 PM CLASSIC BUFFET

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

BOISSONS

DRINKS

EAUX ET SODAS | SOFTS

PERRIER 33CL	4
EVIAN, BADOIT 50CL	4
EVIAN, BADOIT 100CL	7
COCA-COLA 33CL	6
COCA-COLA ZERO 33CL	6
ORANGINA 25CL	6
SEVEN UP 33CL	6
SCHWEPPEES 25CL	6
GINGER ALE 20CL	6
ICE TEA 25CL	6
RED BULL 25CL	8

CAFÉ ET THÉ | COFFEE & TEA

EXPRESSO – ESPRESSO	4
ALLONGÉ – AMERICANO	6
DÉCAFÉINÉ – DECAFFEINATED	6
DOUBLE EXPRESSO – DOUBLE ESPRESSO	6
CAFÉ LATTE – LATTE COFFEE	6
CAPPUCCINO	6
CHOCOLAT CHAUD – HOT CHOCOLATE	6
THÉ, INFUSION – TEA, INFUSION	6
SUPPLÉMENT SIROP	0.5
VANILLE, NOISETTE OU CARAMEL	

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

APOLLO

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

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 22H30
ET LE SAMEDI ET DIMANCHE SOIRS DE 19H30 À 22H30

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

ENTRÉES | STARTERS

OEUF PARFAIT, MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR, COMPOTÉE
D'ÉCHALOTE, ÉMULSION DE PAIN GRILLÉ 12

Oeuf Parfait, Jerusalem artichoke mousseline, shallot compote and toasted bread emulsion

VELOUTÉ DE PANAIS ET GRANNY SMITH À L'HUILE DE
VANILLE 13

Parsnip and Granny Smith velouté with vanilla oil



POIREAUX CONFITS À L'ORANGE ET FRITS EN CHAPELURE DE
PANKO, CONDIMENT À L'ORANGE CURCUMA ET GINGEMBRE 14

Orange-candied leeks fried in panko breadcrumbs, served with an orange, turmeric and ginger condiment

PLATS | MAINS

COMME UNE SOUPE À L'OIGNON 19

Chef's take on a French onion soup



TARTARE DE BOEUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ,
CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITES FRAICHES ET SALADE 25

Bœuf né, élevé et abattu en France

180g Limousin beef tartare with satay, coriander and lime, fries and salad



FILET DE MERLU, CAROTTES FONDANTES GLACÉES AU MIEL,
BEURRE BLANC AUX FRUITS DE LA PASSION 28

Hake fillet, tender honey-glazed carrots and passion fruit beurre blanc sauce



GIGOT D'AGNEAU CONFIT 7H, RIGATONI GRATINÉS FARCIS
AUX CHAMPIGNONS, ÉMULSION NOISETTE 28

Slow-cooked leg of lamb, rigatoni gratin stuffed with mushrooms and hazelnut emulsion

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

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À
22H30

MONDAY TO SUNDAY 12:00 PM - 10:30 PM

LES INCONTOURNABLES | THE ESSENTIALS


BITTERBALLEN (8PIÈCES), SPÉCIALITÉ HOLLANDAISE, 12
BOULETTES DE VIANDE FRITES
Meat croquette balls

OMELETTE ET SALADE VERTE (GARNITURES AU CHOIX : 18 
FINES HERBES, JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE)
Plain omelette and green salad (choice of fillings: chives, ham,
mushrooms, cheese)

CLUB SANDWICH CÉSAR AU POULET, BACON, OEUF, 21
PARMESAN,
LAITUE ROMAINE ET SAUCE CÉSAR
Caesar club sandwich with chicken, bacon, egg, parmesan cheese,
romaine lettuce and Caesar dressing

SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ 21
Caesar salad with chicken and bacon or marinated salmon

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AOP/AOC DE 22
NOS RÉGIONS,
BITTERBALLEN ET MOUTARDE VERTE AUX HERBES
Cold cuts and regional AOP/AOC cheese plates and Bitterballen
with green herb mustard

BURGER DE BOEUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON 26 
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

PIZZA 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 CRÈME DE CHAMPIGNONS 19 
Linguine with mushroom cream

LINGUINE À LA BOLOGNAISE 21
Linguine with bolognese sauce

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



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.


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

POUR SE FAIRE PLAISIR | TO INDULGE YOURSELF


FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON « OLIVIER BROSSET », 22
CONFITURE DE KAKI ET ERYNGII MARINÉ AUX AGRUMES
Duck foie gras from "Olivier Brosset," persimmon jam and eryngii mushrooms
marinated with citrus fruits

ST JACQUES DE NOS CÔTES JUSTE SNACKÉES, RISOTTO DE
POTIMARRON, ÉMULSION AUX SENTEURS DE PAIN D'ÉPICES 39
Scallops from our local coasts, lightly seared, served with pumpkin risotto
and a gingerbread-scented emulsion

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE (400G), FRITES, SALADE VERTE
ET SAUCE AU POIVRE 45
Bœuf né, élevé et abattu en France
French rib-eye steak (400g), fries, green salad and pepper sauce

ACCOMPAGNEMENTS: FRITES OU LÉGUMES DE SAISON 6 
Side dishes: Fries or seasonal vegetables

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)

DOUCEUR CHOCOLAT BLANC MANGUE PASSION BASILIC 10
White chocolate delight with mango, passion fruit and basil

MOUSSE PRALINÉ CACAHUÈTE ET POIRE 10
Praline peanut mousse with pear

CRÈME BRULÉE AU PARFUM DE ROSE 12 
Rose-scented crème brûlée

COMME UNE TARTE AU CITRON 12
Chef's take on a lemon tart

MONT-BLANC 14 
Mont-blanc


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.