

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

ENTRÉES | STARTERS

TARTARE DE TOMATES COLORÉES DE NOS RÉGIONS
À LA LAVANDE COMME UNE RELIGIEUSE, CRÈME DE
BURRATA ET CONFITURE DE TOMATE GREEN ZEBRA
Locally produced coloured tomatoes, tartare style with lavender,
burrata cream and Green Zebra tomato jam

14  

GAMBAS RÔTIES MARINÉES À L'HUILE DE SAUGE,
MELON COLORÉ AU BALSAMIQUE BLANC
ET COULIS DE PASTÈQUE
Roasted prawns marinated in sage oil, white balsamic vinegar
coloured melon and watermelon coulis

18 

TRUITE LOCALE D'ABBEVILLE-LA-RIVIÈRE EN
GRAVLAX, ANETH ET CITRON VERT, PÊCHES ET
DÉCLINAISON DE BETTERAVES
Local Abbeville-La-Rivière trout, gravlax style with dill and lime,
peaches and a variety of beetroots

19  



PLATS | MAINS

PAVÉ DE MAIGRE ÉLEVÉ EN CORSE,
RISOTTO DE QUINOA, MOULES ET COQUES
À LA MARINIÈRE ET COULIS DE PIQUILLOS
Fillet of Corsican meagre fish, quinoa risotto, mussels
and clams in a "marinière" sauce and piquillo pepper coulis

28 

FILET D'AGNEAU RÔTI, MOUSSELINE DE MAÏS,
ABRICOT, JEUNES POUSSÉS DE CRESSON ET JUS
D'AGNEAU RÉDUIT AU ROMARIN
Roasted lamb fillet, corn mousseline, apricot, young watercress
sprouts with a lamb and rosemary reduction

28 

ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON
Seasonal vegetable plate

19  



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 server
Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France – Seule l'origine de la viande du jour peut varier
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in France – 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



SUR LE POUCE | SNACKING

ENTRÉE DU JOUR
Starter of the day

14

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

18



CLUB SANDWICH AU POULET ET SATÉ
Satay chicken club sandwich

21

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

21

ASSIETTES DE CHARCUTERIE
ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS
Plates of cold cuts and regional AOP/AOC cheeses

24



TARTARE DE BOEUF DU LIMOUSIN (180G) HACHÉ AU COUTEAU,
SAUCE SATÉ, FRITES FRAICHES ET SALADE VERTE
Limousin hand-cut beef tartare (180g), satay sauce, served with fries and salad

25



CARPACCIO DE BOEUF DU LIMOUSIN À LA SAUCE PONZU, MOUSSE DE
CHÈVRE, ROQUETTE, PAIN TOASTÉ, LÉGUMES CROQUANTS
ET FRITES FRAICHES
Limousin beef carpaccio with ponzu sauce, goat cheese mousse, rocket,
toasted bread, crunchy vegetables and fries

25



BURGER DE BOEUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE,
COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE
AUX HERBES ET FRITES FRAICHES
Beef burger, mascarpone cream béarnaise style, caramelised onion with thyme,
beaufort cheese, green mustard with herbs and fries

29



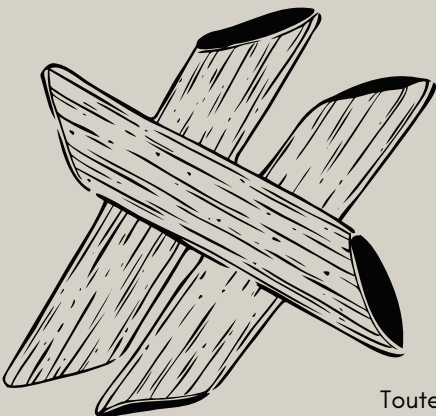
LOTTE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, FLEURS DE COURGETTE
FARCIES AUX LÉGUMES NIÇOIS, TAPENADE D'OLIVES NOIRES
ET BEURRE AU CITRON INFUSÉ À LA MÉLISSE
Slow-cooked monkfish, courgette flowers stuffed with Niçoise vegetables,
black olive tapenade and butter infused with lemon balm

39



CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE (400G) SUCRINE GRILLÉE
ET FRITES FRAICHES
French rib-eye steak (400g), grilled little gem lettuce and fries

45

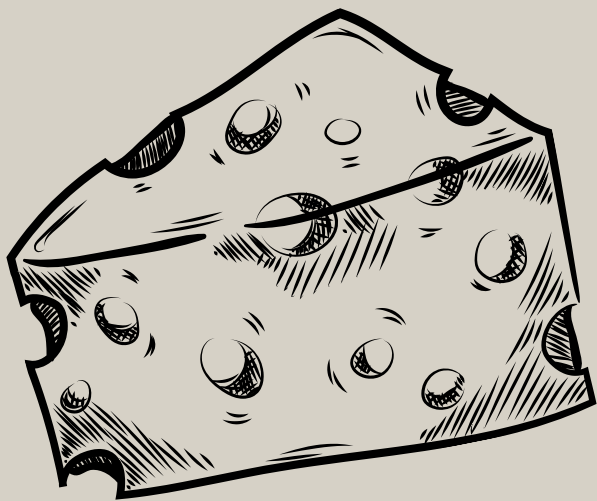


ACCOMPAGNEMENTS :
FRITES, PENNE NATURES OU LÉGUMES DE SAISON
Side dishes:
Fries, plain penne pasta or seasonal vegetables

6



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 server
Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France – Seule l'origine de la viande du jour peut varier
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in France – Only the meat of the day origin may vary



PIZZAS BIO | ORGANIC PIZZA

MARGHERITA Margherita	19	✓
QUATRE FROMAGES Four Cheese	22	✓
TRUFFE Truffle	24	✓

PÂTES | PASTA

PENNE ÉPINARDS ET CRÈME DE RICOTTA Penne with spinach and ricotta cream	22	✓
PENNE À LA BOLOGNAISE Penne with bolognese sauce	24	
PENNE À LA CRÈME DE SAUMON ET ANETH Penne with salmon cream and chopped dill	26	



DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS (SALADE VERTE À LA DEMANDE) Selection of regional AOP/AOC cheeses (green salad on request)	14	 
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CRÈME LÉGÈRE À LA ROSE Red fruit platter, light rose cream	14	
TOUT CHOCOLAT Chocolate cake	12	
BABA AU RHUM AUX FRUITS EXOTIQUES Rum baba with exotic fruits	12	
LE CITRON COMME UNE TARTELETTE MERINGUÉE Lemon meringue tartlet	10	



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 server
Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France – Seule l'origine de la viande du jour peut varier
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in France – Only the meat of the day origin may vary

BUFFETS APOLLO

DU LUNDI AU JEUDI 12H00 – 14H30 MONDAY TO THURSDAY 12:00 PM – 2:30 PM	BUFFET CLASSIQUE CLASSIC BUFFET	39
VENDREDI 12H00 – 14H30 FRIDAY 12:00 PM – 2:30 PM	BUFFET DE LA MER SEAFOOD BUFFET	49

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



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

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
INFUSIONS	5

