

APOLLO

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

RAVIOLES DE CRABE AU CITRON POCHÉES DANS UN BOUILLON DE CITRONNELLE, DÉCLINAISON DE RADIS CRUS ET CUITS

Crab ravioli with lemon poached in a lemongrass broth, with raw and cooked radishes

ASPERGES VERTES SERVIES TIÈDE, ŒUF BIO CUISSON PARFAITE ET VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE

Green asparagus served warm, organic egg parfait and meat juice vinaigrette

SAUMON GRAVELAX, CONCOMBRE, GRANNY SMITH, CRÈME ACIDULÉE À L’ANETH ET PURÉE DE PERSIL AU WASABI

Salmon gravlax, cucumber, Granny Smith apple, dill sour cream and parsley puree with wasabi

PLATS | MAINS

TRUITE AU BEURRE CITRONNÉ, CAROTTES NOUVELLES COLORÉES ET BETTERAVES GLACÉES AU MIEL ET VINAIGRE DE FRAMBOISE

Trout with lemon butter, coloured new carrots and beets glazed with honey and raspberry vinegar

NOIX DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGES BLANCHES À LA NOISETTE, MOUTARDE VERTE AUX HERBES ET JUS DE VEAU RÉDUIT

Slow cooked veal, white asparagus with hazelnut, green mustard with herbs and reduced veal jus

ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON
Seasonal vegetable plate

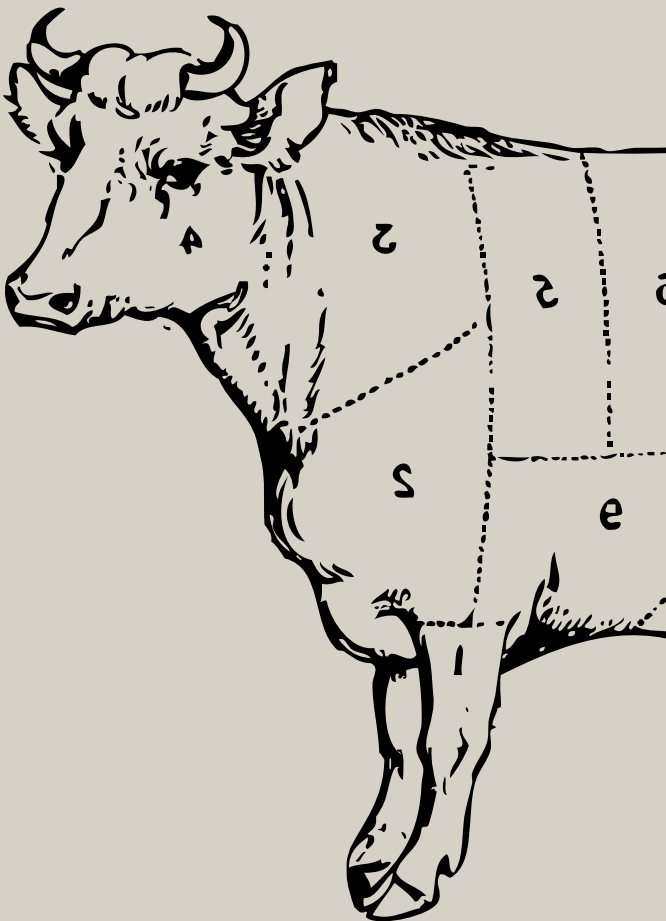
28



28



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

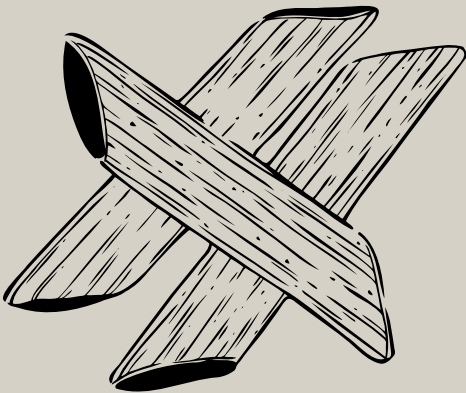
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in France – Only the meat of the day origin may vary

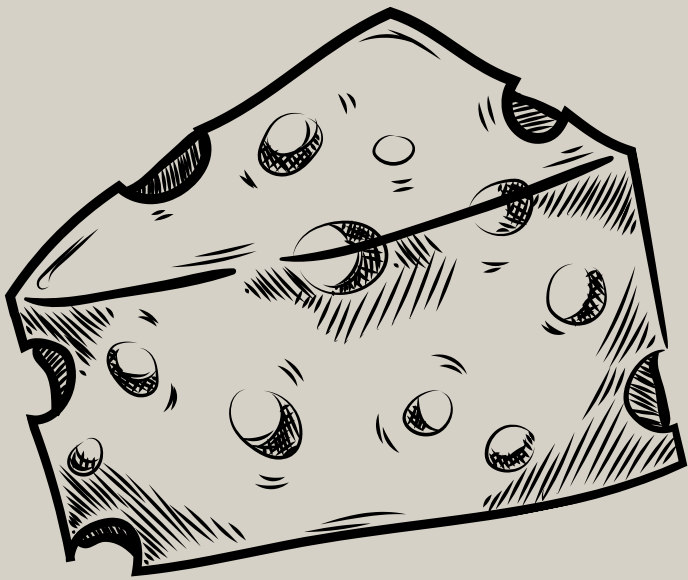


DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 22H30
MONDAY TO SUNDAY 12:00 PM - 10:30 PM

SUR LE POUCE | SNACKING

ASSIETTES DE CHARCUTERIES ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS Plates of cold cuts and regional AOP/AOC cheeses	24	 
ENTRÉE DU JOUR Starter of the day	14	
CLUB SANDWICH AU POULET ET SATÉ Satay chicken club sandwich	21	
OMELETTE ET SALADE VERTE (GARNITURES AU CHOIX : HERBES, JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE) Plain omelette and green salad (choice of fillings: herbs, ham, mushrooms, cheese)	18	
SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ Caesar salad with chicken and bacon or marinated salmon	21	
BURGER DE BŒUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES, FRITES FRAICHES Beef burger, mascarpone cream béarnaise style, caramelised onion with thyme, beaufort cheese, green mustard with herbs, fries	29	
VIANDE DU JOUR Meat of the day	32	
DOS DE BAR SAUVAGE SERVI MOELLEUX, MOUSSELINE DE PETIT POIS, FRUIT DE LA PASSION ET CRÈME DE COQUILLAGES Wild sea bass, pea mousseline, passion fruit and shellfish cream	40	 
ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, PENNE NATURE OU LÉGUMES DE SAISON Side dishes: Fries, plain penne pasta or seasonal vegetables	6	



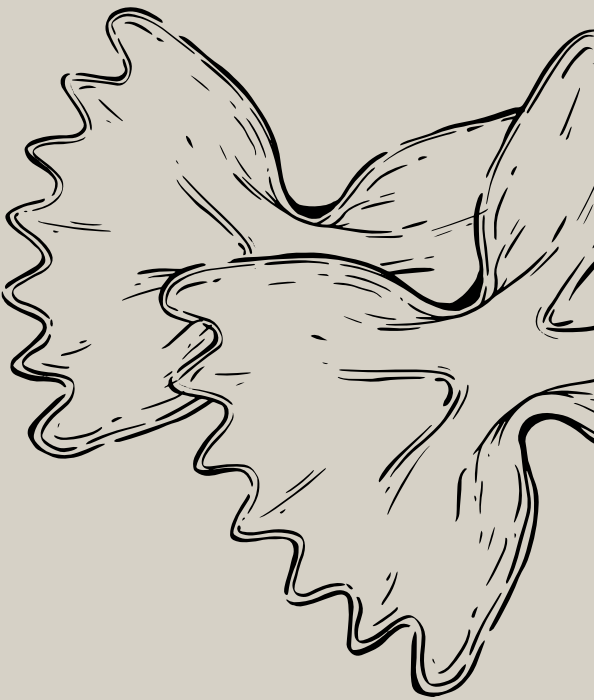


PIZZAS

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

PÂTES | PASTAS

PENNE ÉPINARDS ET CRÈME DE RICOTTA Penne with spinach and ricotta cream	22	✓
PENNE BOLOGNAISE Penne with bolognaise 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			✓
TARTELETTE FRAISE ET PISTACHE Strawberry and pistachio tartlet	14			✓
MACARON ROSE ET LITCHI Rose and lychee macaroon	12			✓
OPÉRA Opera	10			✓
PANNA COTTA MANGUE, PASSION ET CHOCOLAT BLANC Panna cotta mango, passion fruit and white chocolate	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
SCHWEPPEs 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 – PASSIONFRUIT	5
PÊCHE – PEACH	5
TOMATE – TOMATO	5

CAFÉ ET THÉ | COFFEE & TEA

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

