

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
SCHWEPPEs 25CL	6
GINGER ALE 20CL	6
ICE TEA 25CL	6
RED BULL 25CL	8

JUS – JUICES (20CL)

JUS D’ORANGE FRAIS FRESH ORANGE JUICE	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 AND TEA

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

Prix nets en euros – Taxes et service compris.
Net prices in euros – Tax and service fee included.



VAN DER VALK
HOTEL PARIS CDG AIRPORT

APOLLO

UNE CUISINE SINCÈRE ET GÉNÉREUSE, À BASE DE PRODUITS
FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON,
ÉLABORÉ PAR LE CHEF JÉRÔME SALAT

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 22H30

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



Sans gluten
Gluten free



Producteurs locaux
Locally sourced



Végétarien
Vegetarian

ENTRÉES – STARTERS

BITTERBALLEN : SPÉCIALITÉ HOLLANDAISE, BOULETTES DE VIANDE FRITES (8 PIÈCES) <i>Bitterballen: Dutch speciality, 8 deep-fried meatballs</i>	12
SALADE DE TOMATES COLORÉES, CRÈME DE BURRATA, CONFITURE DE GREEN ZEBRA À LA LAVANDE <i>Coloured tomatoes, burrata cream, green zebra jam with lavender</i>	12
GASPACHO DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH, CONDIMENTS ACIDULÉS AU BALSAMIQUE BLANC <i>Cucumber and Granny Smith gazpacho, tangy white balsamic condiments</i>	12
ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES <i>Cold cuts and cheese plate</i>	24

PLATS – MAINS

OMELETTE ET SALADE VERTE. GARNITURES AU CHOIX : FINES HERBES, JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE <i>Plain omelette with green salad (choice of fillings: chives, ham, mushrooms, cheese)</i>	18
CLUB SANDWICH CÉSAR AU POULET, BACON, OEUF, PARMESAN, LAITUE ROMAINE ET SAUCE CÉSAR <i>Chicken Caesar club sandwich with bacon, egg, parmesan, romaine lettuce and Caesar dressing</i>	21
SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ <i>Caesar salad with chicken and bacon, or marinated salmon</i>	21
TARTARE DE BOEUF* DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ, CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITES FRAICHES ET SALADE <i>80g Limousin beef* tartare with satay, coriander and lime, fries and salad</i> <i>*Boeuf né, élevé et abattu en France - Beef born, raised and slaughtered in France</i>	25 
BURGER DE BOEUF*, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D’OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES ET FRITES <i>Beef* burger with béarnaise-style mascarpone cream, thyme-infused caramelised onions, Beaufort cheese, green herb mustard, and fries</i> <i>*Boeuf né, élevé et abattu en France - Beef born, raised and slaughtered in France</i>	22 
MERLU DE NOS CÔTES, LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE, SAUCE VIERGE <i>Coastal hake fillet, vegetable Ratatouille style, basil and passion fruit sauce vierge</i>	28
BAVETTE GRILLÉE BLACK ANGUS, SAUCE BÉARNAISE, FRITES ET SALADE <i>Grilled Black Angus flank steak, béarnaise sauce, fries and salad</i>	28
ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU LÉGUMES DE SAISON <i>Side dishes: Fries or seasonal vegetables</i>	6 

PIZZA

MARGHERITA <i>Margherita</i>	19 	QUATRE FROMAGES <i>Four cheese</i>	19 
LÉGUMES GRILLÉS ET PISTOU <i>Grilled vegetable and pesto</i>	22 	REINE <i>Ham and mushroom</i>	24 
LINGUINE CRÈME DE POIVRON ROUGE, BEAUFORT ET BASILIC <i>Linguine cream of red pepper, Beaufort cheese and basil</i>			19 
LINGUINE À LA BOLOGNAISE, PARMESAN <i>Linguine with bolognese sauce, parmesan</i>			21
LINGUINE CRÈME DE SAUMON ET ANETH, PARMESAN <i>Linguine with salmon cream and chopped dill, parmesan</i>			24

PÂTES – PASTA

LES PETITS PLAISIRS – CLASSIC DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES, SALADE VERTE À LA DEMANDE <i>Cheese selection, green salad upon request</i>	12 
MOUSSE AU CHOCOLAT VIENNOISE, AMANDES EFFILÉES ET SAUCE CHOCOLAT <i>Viennese chocolate mousse, slivered almonds and chocolate sauce</i>	10
PANNACOTTA À LA CARDAMONE, FRAISES GARIGUETTE ET PRALINÉ PISTACHE <i>Pannacotta with cardamom, Gariguetta strawberries and pistachio praline</i>	14 
CRÈME BRÛLÉE ABRICOT ET ROMARIN <i>Apricot and rosemary crème brûlée</i>	12
SALADE DE PÊCHE INFUSÉES À LA MENTHE ET SORBET CITRON <i>Mint-infused peaches, and lemon sorbet</i>	12
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Coffee or tea gourmand</i>	12
GLACES (TROIS BOULES) : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, Caramel BEURRE SALÉ <i>Ice cream (three scoops): Vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel</i>	10
SORBET (TROIS BOULES) : MANGUE, FRAISE, CITRON <i>Sorbets (three scoops): Mango, strawberry, lemon</i>	10