

# BUFFETS APOLLO

DU LUNDI AU JEUDI DE 12H00 À 14H30 39

– BUFFET CLASSIQUE

MONDAY, TUESDAY AND THURSDAY 12:00 PM – 2:30 PM  
CLASSIC 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, DECLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, EMULSION A L'ESTRAGON<br>Oeuf Parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion   | 12 |    |  |
| MARQUEREAU BRULE A LA FLAMME, CREME DE CHEVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINES, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH<br>Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple couils | 13 |    |  |
| TOMBEE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, EMULSION CITRONNEE<br>Orange-candied leeks fried in panko breadcrumbs, served with an orange, turmeric and ginger condiment                                  | 14 |  |   |

## PLATS | MAINS

- |  |    |   |   |
|--|----|---|---|
| COMME UNE SOUPE À L'OIGNON<br>Chef's take on a French onion soup   | 19 |   |  |
| TARTARE DE BOEUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ, CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITES FRAICHES ET SALADE<br><i>Bœuf né, élevé et abattu en France</i><br>180g Limousin beef tartare with satay, coriander and lime, fries and salad | 25 |  |   |
| DOS DE CABILLAUD, FENOUIL CRU ET GRILLE AU YUZU, TAPENADE D'OLIVE NOIRE, ECUME D'ANIS VERT<br>Cod filet, raw and grilled fennel with yuzu, black olive tapenade, green anise foam  | 28 |  |   |
| POITRINE DE VEAU CONFITE, CONFITURE D'ECHALOTE, CAROTTES ET NAVETS GLACES AU MIEL, JUS REDUIT VANILLE ET GINGEMBRE<br>Confit of veal breast, shallot jam, honey-glazed carrots and turnips, reduced vanilla and ginger jus           | 28 |   |   |

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 CREME DE RICOTTA ET 19   
EPINARDS  
Linguine with ricotta cream and spinach
- LINGUINE À LA BOLOGNAISE, 21  
PARMESAN  
Linguine with bolognese sauce, parmesan
- LINGUINE CRÈME DE SAUMON ET 24  
ANETH, PARMESAN  
Linguine with salmon cream and chopped dill, parmesan



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

LOTTE ROULEE EN TRANSPARENCE DE LARD, ECRASE DE RATTES AU 39  
PISTOU DE CIBOULETTE, CAPRES FRITES ET CROUTONS, CREMEUX DE  
POMME DE TERRE A LA FEVE DE TONKA

S Monkfish wrapped in lard, mashed Ratte potatoes with chive pesto, fried capers and  
croutons, creamy potato purée with tonka bean

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE (400G), FRITES, SALADE VERTE 45  
ET SAUCE AU POIVRE

*Bœuf né, élevé et abattu en France*


French rib-eye steak (400g), fries, green salad and pepper sauce

ACCOMPAGNEMENTS: FRITES OU LÉGUMES DE SAISON

Side dishes: Fries or seasonal vegetables

6 

## 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)

FRAISE GARIGUETTE, CREME A LA ROSE ET RHUBARBE 14  
Gariguette strawberries, rose cream and rhubarb

DOUCEUR CHOCOLAT BLANC MANGUE PASSION ET BASILIC 14  
White chocolate delight with mango, passion fruit and basil

PANNACOTTA NOIX DE COCO, KIWI ET VERVEINE 10   
Coconut panna cotta with kiwi and verbena

COMME UNE TARTE AU CITRON 12  
Rose-scented crème brûlée

BANANE CARAMELISEE ET CREME DE CACAHUETE 12  
Caramelised banana with peanut cream



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.