

BUFFETS APOLLO

APOLLO

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

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

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

BOISSONS

DRINKS

ENTRÉES | STARTERS

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, POIRE ET MUSCADE 12 ✓
Butternut squash, pear and nutmeg soup

DÉCLINAISON DE CAROTTES, ORANGE, GINGEMBRE ET 13 ✓
CURCUMA
Variety of carrot, orange, ginger and turmeric

TRUITE LOCAL D'ABBÉVILLE-LA-RIVIÈRE EN GRAVELAX, 14 ✂ 📍
ENDIVE INFUSÉE AU YUZU, GRANNY SMITH ET HUILE
VANILLE
Local Abbéville-La-Rivière trout, gravlax style, yuzu-infused endive,
Granny Smith apple and vanilla oil

PLATS | MAINS

COMME UNE SOUPE À L'OIGNON 19
Like a French onion soup

FILET DE LIEU JAUNE, PANAIS CONFIT AU PONZU, VOILE DE CÉLERI, 28
ÉMULSION AGRUME ET RAIFORT
Fillet of Pollock, ponzu candied parsnip, celery, citrus and horseradish emulsion

CHOU FARCI À LA JOUE DE BŒUF CONFITE, FLAN DE CHAMPIGNONS, 28
ÉMULSION À LA NOISETTE
Cabbage stuffed with beef cheek confit, mushroom flan and hazelnut emulsion

JUS | JUICES 20CL

JUS FRAIS DU JOUR 6
FRESH JUICE OF THE DAY

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

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

SCHWEPES 25CL 6

GINGER ALE 20CL 6

ICE TEA 25CL 6

RED BULL 25CL 8

CAFÉ ET THÉ | COFFEE & TEA

ESPRESSO – 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


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

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

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

18 


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

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
Cold cuts and regional AOP/AOC cheese plates

22 

BURGER DE BOEUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON 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


26 

POUR SE FAIRE PLAISIR | TO INDULGE YOURSELF

FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON « OLIVIER BROSSET »,
CONFITURE DE CHÂTAIGNE, CONDIMENTS ANANAS PASSION
Duck foie gras from "Olivier Brosset," chestnut jam, pineapple and passion fruit

22

TARTARE DE BOEUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ,
CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITES FRAICHES ET SALADE
Bœuf né, élevé et abattu en France
180g Limousin beef tartare with satay, coriander and lime, fries and salad

25 

POT-AU-FEU DE SAINT JACQUES DE NOS CÔTES,
BOUILLON À LA CITRONNELLE ET LÉGUMES RACINES
Pot-au-feu of local scallops, lemongrass broth and root vegetables

39

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE (400G), SUCRINE GRILLÉE ET FRITES
Bœuf né, élevé et abattu en France
French rib-eye steak (400g), grilled little gem lettuce and fries

45

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

6 

PIZZA BIO | ORGANIC PIZZA

MARGHERITA
Margherita

19 

QUATRE FROMAGES
Four cheese

22 

LÉGUMES GRILLÉS ET PISTOU
Grilled vegetable and pesto

22 

REINE
Ham and mushroom

24

PÂTES | PASTA

LINGUINE CRÈME DE CHAMPIGNONS
Linguine with mushroom cream

19 

LINGUINE À LA BOLOGNAISE
Linguine with bolognese sauce

21

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

24

LES PETITS PLAISIRS | CLASSIC DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS
(SALADE VERTE À LA DEMANDE)
Selection of regional AOP/AOC cheeses (green salad upon request)

12 

POMMES RÔTIÉS À LA FLEUR DE SUREAU, BISCUIT CANNELLE,
CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE
Roasted apples with elderflower, cinnamon biscuit and light vanilla cream

10

CRÊPE TIÈDE GARNIE, CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER,
SEGMENTS D'ORANGES BERGAMOTE
Crêpe with orange blossom cream and bergamot orange segments

10

CRÉMEUX ET CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE
Crunchy hazelnut chocolate cream

12

COMME UNE TARTE AU CITRON
Like a lemon tart

12

MONT BLANC
Mont blanc

14 



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

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