

# 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


DÉCLINAISON DE CAROTTES ET BETTERAVES  
GLACÉES À L'ORANGE

Variation of carrots and beetroots glazed with orange

12  

COMME UNE SOUPE À L'OIGNON

The Chef's take on an onion soup

14 

TRUITE LOCALE D'ABBÉVILLE-LA-RIVIÈRE GRAVELAX  
AUX AGRUMES, CRÉMEUX D'AVOCAT AU LAIT DE COCO,  
KIWI ET KUMQUAT

Gravlax style local Abbéville-la-Rivière trout with citrus,  
avocado cream with coconut milk, kiwi and kumquat

16  



## PLATS | MAINS


PETIT ÉPEAUTRE COMME UN RISOTTO À LA CRÈME  
DE CÉLERI ET GRANNY SMITH

Small spelt cooked risotto style with celery cream  
and Granny Smith

19 


LIEU JAUNE JUSTE SAISI, COQUILLAGES EN  
MARINIÈRE, POIREAUX GRILLÉS ET CRÈME DE  
SALSIFIS

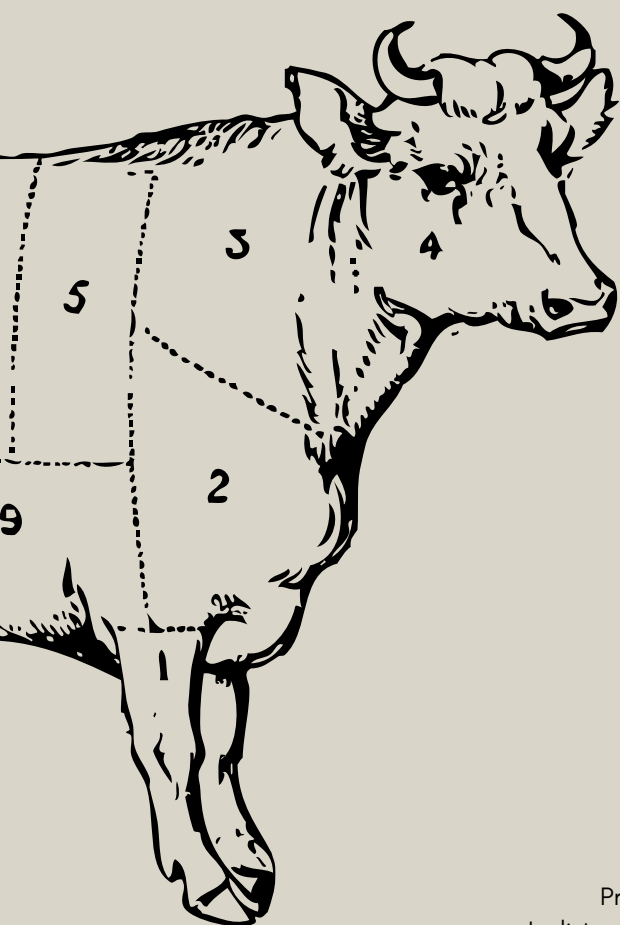
Slightly seared pollock, shellfish marinière, grilled leeks and  
salsifis cream

28 

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE RÔTIE,  
VARIATION AUTOUR DE LA COURGE, POIRES  
ET CHÂTAIGNES RÔTIÉS

Roasted guinea fowl supreme, squash variations, pears  
and roasted chestnuts

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

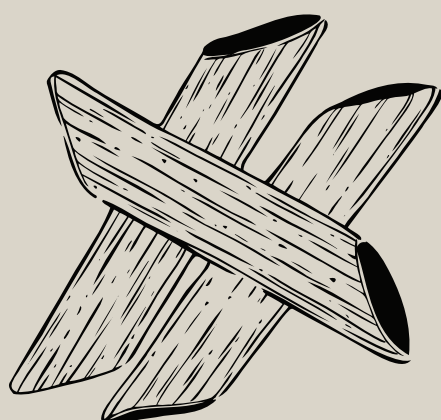


## LES INCONTOURNABLES | THE ESSENTIALS


- OMELETTE ET SALADE VERTE (GARNITURES AU CHOIX : FINES HERBES, JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE) 18   
Plain omelette and green salad (choice of fillings: chives, ham, mushrooms, cheese)
- CLUB SANDWICH AU POULET MARINÉ AU SATÉ, FONDUE DE CHOU CHINOIS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, CRÈME DE MASCARPONE CITRON SATÉ 21  
Satay marinated chicken club sandwich, Chinese cabbage fondue, pickled red onions, lemon and satay mascarpone cream
- SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ 21  
Caesar salad with chicken and bacon or marinated salmon
- ASSIETTES DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS 22   
Cold cuts and regional AOP/AOC cheese plates
- BURGER DE BOEUF, PAIN FAIT MAISON, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES ET FRITES 26   
Beef burger with a homemade bun, béarnaise style mascarpone cream, caramelized onions with thyme, beaufort cheese, green mustard with herbs and fries

## POUR SE FAIRE PLAISIR | TO INDULGE YOURSELF

- FOIE GRAS DE CANARD AU GRAND MARNIER, CONFITURE DE KAKI, CHAMPIGNONS ERYNGII MARINÉS AUX AGRUMES, MIZUNA 22  
Grand Marnier duck foie gras, persimmon jam, citrus marinated eryngii mushrooms, mizuna greens
- NOIX DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, RAVIOLES DE PANAIS AU YUZU, ÉMULSION DE FUMET DE SAINT-JACQUES À LA VANILLE ET FÈVE DE TONKA 39   
Seared scallops from our coasts, parsnip ravioli in yuzu, vanilla and tonka bean flavored scallop broth
- CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE (400G), SUCRINE GRILLÉE ET FRITES 45  
French rib-eye steak (400g), grilled little gem lettuce and fries



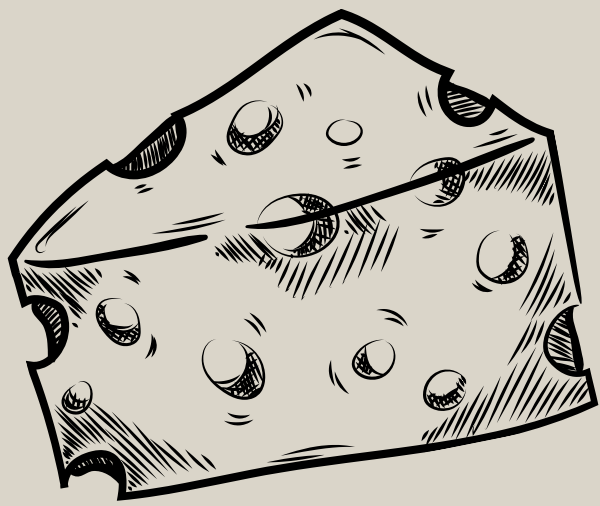
ACCOMPAGNEMENTS :  
FRITES OU LÉGUMES DE SAISON  
Side dishes:  
Fries or seasonal vegetables

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 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



## PIZZAS 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 RICOTTA ÉPINARD Linguine with ricotta and spinach	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 DESSERTS DE THIERRY RICHOMME

SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS (SALADE VERTE À LA DEMANDE) Selection of regional AOP/AOC cheeses (green salad upon request)	14	✗
LE CITRON COMME UNE TARTELETTE MERINGUÉE Lemon meringue tartlet	10	
POIRE POCHÉE À L'HIBISCUS, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET BISCOTTI Hibiscus poached pear, light vanilla cream and biscotti	12	
TOUT CHOCOLAT Chocolate cake	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

# BUFFETS APOLLO

DU LUNDI AU JEUDI 12H00 - 14H30  
MONDAY TO THURSDAY 12:00 PM - 2:30 PM

BUFFET CLASSIQUE 39  
CLASSIC BUFFET

VENDREDI 12H00 - 14H30  
FRIDAY 12:00 PM - 2:30 PM

BUFFET DE LA MER 49  
SEAFOOD BUFFET

## 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

ESPRESSO - ESPRESSO	4
ALLONGÉ - AMERICANO	5
DÉCAFÉINÉ - DECAFFEINATED	5
DOUBLE ESPRESSO - DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ LATTE - LATTE COFFEE	5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD - HOT CHOCOLATE	5
THÉ - TEA	5
INFUSION	5

