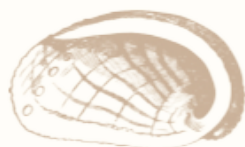


*Restaurant*



L'HALIOTIS

*Le Chef Exécutif Jean-François Coudert vous propose une carte déclinée  
selon les saisons avec des produits locaux*

haliotis@roz-marine-thalasso.com

02 57 63 00 43

*Un menu par jour, le menu du jour sera affiché au restaurant et dans l'hôtel*



Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 35 €

Entrée • plat • dessert : 40 €

## ENTRÉES

### Starters

Carpaccio de thon, mangue, coco et coriandre fraîche

*Tuna carpaccio with mango, coco and fresh coriander*

Houmous de haricots blancs, filet mignon fumé et copeaux d'olive kalamata

*White beans hummus, smoked filet mignon and kalamata olives shavings*

Soupe de tomates à l'huile d'olive, burrata crémeuse, piment d'espelette 

*Tomato soup with olive oil, creamy burrata and Espelette pepper*

## PLATS

### Main course

Cabillaud cuit au beurre noisette, segments de citrons verts, pommes de terre écrasées à la tomate confite

*Cod cooked in hazelnut butter, lime segments, mashed potatoes with candied tomato*

Jarret de veau de 14h, fregola sarda aux poivrons doux

*2 P.M veal shank, fregola sarda with sweet peppers*

Risotto au bouillon de légumes et fines herbes 

*Risotto with vegetables and herbs broth*

## DESSERTS

Croustillant de crêpes et fraises, crème diplomate

*Crispy pancake and strawberries with diplomat cream*

Tarte au chocolat Dulcey, praliné au quinoa

*Dulcey chocolate pie, praline with quinoa*

Nage de pêches, cube de framboises et pousses de menthe

*Peach swim, raspberry cube and mint shoots*

Tout nos prix sont nets, TVA et services inclus



Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 35 €

Entrée • plat • dessert : 40 €

## ENTRÉES

### Starters

Salade césar au poulet

*Cesar salad with chicken*

Soupe de poisson au Ty Jaune, garniture traditionnelle

*Fish soup with Ty Jaune, traditional side*

Mille-feuille de galette, bavaroise de chou fleur, huile de tartare d'algues 

*Thousand leaves of galette, Bavarian cauliflower with seaweed tartare oil*

## PLATS


### Main course

Suprême de volaille, crème d'andouille, pommes de terre grenailles au beurre noisette

*Poultry supreme, andouille cream and potatoes shot with hazelnut butter*

Pavé de merlu, huile vierge au saumon fumé, quinoa au curry vert

*Hake pavé, virgin smoked salmon oil with green curry quinoa*

Riz pilaw à la cebette, minute d'avocat, pousses de salade 

*Pilaw rice with cebetes, minute avocado and sprouts salad*

## DESSERTS

Tiramisu mascarpone et fraises locales

*Tiramisu mascarpone and local strawberries*

Parfait glacé au chocolat Jivara, meringue italienne, sauce chocolat

*Jivara chocolate iced parfait, italian meringue and chocolate sauce*

Soupe de fraises au lait de coco, cubes de framboises et myrtilles

*Strawberry soup with coconut milk, raspberry and blueberry cubes*

Tout nos prix sont nets, TVA et services inclus



Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 35 €

Entrée • plat • dessert : 40 €

## ENTRÉES

### Starters

Melon en deux façons, copeaux de jambon sec et copeaux de parmesan, basilic

*Melon in two ways, dried ham shavings and parmesan shavings and basil*

Salade de lentilles, julienne de morgate safranée, herbes fraîches

*Lentil salad, saffron morganate juliennes and fresh herbs*

Ecrasé d'avocat, huile d'olive et piment, miroir de tomate 

*Avocado crushed, olive oil and chili and tomato mirror*

## PLATS

### Main course

Filet mignon de cochon, jus court au thym, champignons poêlés et ailés

*Pork filet mignon, short juice with thyme, mushrooms poeeles and just garlic*

Mi-cuit de saumon, caviar d'aubergine, riquette et huile gingembre

*Semi cooked salmon, eggplant caviar, riquette and ginger oil*

Chou blanc, chou fleur au curcuma, chou fleur violet au vinaigre de cidre 

*White cabbage, cauliflower with turmeric, purple cauliflower with apple cider vinegar*

## DESSERTS

Poire pochée au cidre, crème au caramel au beurre salé

*Poached pear with cider, salt butter caramel cream*

Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille, confit de bananes

*Semi-cooked chocolate, vanilla ice cream, banana confit*

Le tout fraise

*The all strawberry*

Tout nos prix sont nets, TVA et services inclus



Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 35 €

Entrée • plat • dessert : 40 €

## ENTRÉES

### Starters

Echine de cochon, sauce gribiche, câpres à queues et mimosa d'œufs

*Pig's spine, gribiche sauce, tailed capers and egg mimosa*

Gravlax de saumon, concombre à la crème et à la menthe

*Salmon gravlax, mint creamy cucumber*

Carpaccio de courgettes, tomates confites et olives

*Zucchini carpaccio with candied tomatoes and olives*



## PLATS

### Main course

Tataki de bœuf, minute de légumes, cacahuètes et gingembre

*Beef tataki, minute of vegetables with peanut and ginger*

Cotriade de poissons et crevettes, jeunes légumes et petits croûtons

*Cotriage of fish and shrimps with young vegetables and small crouton*

Poêlée de champignons, julienne de navet daïkon, herbes fraîches

*Mushrooms cushion with daikon turnip and fresh herbs*



## DESSERTS

Panacotta au sirop d'érable, confit d'agrumes, segments d'orange

*Panacotta with maple syrup, candied citrus fruits with orange segments*

Chou craquelin, glace vanille, sauce caramelia

*Buckweat chou, vanilla ice cream, caramelia sauce*

Carpaccio d'ananas, mangues, raisins légèrement marinés au rhum

*Pineapple carpaccio, mangoes and grapes marinated slightly in rum*

Tout nos prix sont nets, TVA et services inclus



Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 35 €

Entrée • plat • dessert : 40 €

## ENTRÉES

### Starters

Soupe de poissons, garniture traditionnelle

*Fish soup, traditional side*



Bavaroise de tomate au piment d'Espelette, Œuf basse température, croustille de lard

*Low temperature egg, bavarian tomato with espelette pepper, bacon chip*

Caviar d'aubergines, ricotta rôtie et pousses de roquettes

*Eggplant caviar, roasted ricotta and sprouts roquette*

## PLATS

### Main course

Suprême de volaille, jus crémé au sarrasin, pommes de terre écrasée à la ciboulette

*Poultry supreme with creamed juice with buckwheat, mashed potatoes with chives*



Escalope de saumon, poireaux rôtis, crème de poitrine fumée, pickles de chou fleur

*Salmon cutlet, roasted leeks, smoked breast cream and cauliflowers pickles*

Petits farcis de courgette, tapenade et concassée de tomates

*Small stuffed with zucchini tapenade and crushed tomatoes*

## DESSERTS

Tarte à la compotée de rhubarbe, ganache ivoire montée

*Rubarb compote pie with white ivory mounted ganache*

Crème brûlée maison à la pistache

*Pistachio crème brûlée*

Tartare de pastèque à la menthe, copeaux de melon

*Watermelon tartare with mint and melon shavings*

Tout nos prix sont nets, TVA et services inclus



Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 35 €

Entrée • plat • dessert : 40 €

## ENTRÉES

*Starters*



Carpaccio de melon, billes de pastèques, feuilles de serrano

*Melon carpaccio, watermelon balls, serrano leaves*

Crèmeux d'avocats, crevettes au piment d'espelette, riquette

*Creamy avocado shrimp with espelette pepper, riquette*

Rosace de tomate Noire de Crimée, pesto de roquette, ricotta aux épices

*Black Krim, rocket salad pesto, spiced ricotta*

## PLATS

*Main course*



Pressé fondant de cochon, mitonnée d'andouille, pommes écrasées

*Melting pork, simmered with andouille, mashed apples*

Thon snacké, crème de wasabi, quinoa aux herbes

*Snacked tuna, wasabi cream, quinoa with herbs*

Spaghettis de légumes, pesto de basilic, tomates confites et olives

*Vegetable spaghetti, basil pesto, candied tomatoes and olives*

## DESSERTS

Mille feuilles, crème diplomate et caramel au beurre salé

*Thousand leaves, diplomat cream and salted butter caramel*

Assortiments de ganaches au chocolat, arlette croustillant

*Assortments of chocolate ganaches, crispy arlette*

Pommes caramélisées au calvados, caramel au beurre salé

*Caramelized apples with Calvados, salted butter caramel*

Tout nos prix sont nets, TVA et services inclus