

# BLUE ROOQUE

## LOUNGE



### LES ENTRÉES



### STATERS

**23€** Profiterole au tartare de tomates multicolore au basilic et huile d'olive du Château & Stracciatella

*Profiterole with multicolored tomato tartar with basil and Chateau olive oil & Stracciatella*

**23€** Carpaccio de Thon Rouge aux aromates et pastèque mariné au ponzu

*Carpaccio of Red Tuna with herbs and ponzu-marinated watermelon*

**23€** Salade de haricots verts à l'huile d'olive du Château, vinaigre balsamique & pêches

*Green bean salad with Chateau olive oil, balsamic vinegar & peaches*



### CÔTÉ VÉGÉTARIEN



### FROM LAND & SEA

**23€** Risotto d'Orges & petit pois

*Barley & pea risotto*

**23€** Tartine fraîcheur au Saumon mariné du Chef ou crevettes, Cream Cheese, pamplemousse rose, aromates du jardin, huile d'Olive du Château, oeuf Bio de la Ferme de Trets, tomates & mesclun

*Fresh tartine with the Chef's marinated salmon or shrimp, Cream Cheese, pink grapefruit, garden herbs, olive oil from the Chateau, organic eggs from the Ferme de Trets, tomatoes & mesclun*

# BLUE ROQUE

## LOUNGE

### CÔTÉ TERRE & CÔTÉ MER FROM LAND & SEA

**28€ Faux filet Charolais grillé**

*Grilled Charolais sirloin steak with basil confit eggplants*

**32€ Filet de Daurade Royale**

*Fillet of sea bream with basil eggplant confit*

### ACCOMPAGNEMENTS

**Aubergines confites gourmandes au basilic**

*Gourmet confit eggplant with basil*

### SUPPLÉMENTS À 7€

**Sauce du Chef**

*Sauce*

**Mesclun ou tomates**

*Salad or tomatoes*

**Frites**

*French fries*

# BLUE ROQUE

## LOUNGE

### LES DESSERTS *DESERT*

**11€** Feuilleté Abricots et Pistaches au miel du Château, crème glacée Pistache de Sicile

*Apricot and Pistachio puff pastry with Chateau honey, Sicilian Pistachio ice cream*

**11€** Pana Cotta à la Vanille de Madagascar et Framboises  
*Pana Cotta with Madagascar Vanilla and Raspberries*

**11€** Mousse aux deux chocolats lactés et 72%, grué de cacao et fleur de sel

*Mousse with two milky 72% chocolates, cocoa nibs and fleur de sel*

**11€** Café ou thé gourmand & douceurs du moment  
*Gourmet coffee or tea & sweets of the moment*