

LE BAYADÈRE

Chers clients,

Vous pouvez commander de **11h00 à 14h30**
(dernière commande à 13h30) et de
19h00 à 22h00 (dernière commande à 21h).

Nous vous proposons également
un choix de plats servis 24h/24h qui sont
indiqué par un astérisque.

Pour commander ou obtenir plus d'informations
composez le 1428. À la fin de votre repas, merci
de nous informer pour que l'on puisse
récupérer votre plateau.

Dear clients,

You can order from **11:00am to 2:30pm**
(last order at 1:30pm) and from
7:00pm to 10:00pm (last order at 9:00pm).

We invite you to discover our 24 hours
selection mentioned by an asterisk

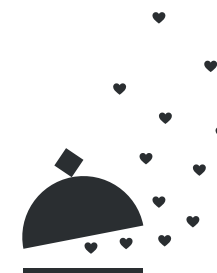
To order or if you need more information
dial the 1428. At the end of your meal, please
contact us, our team will remove your tray.

ROOM
SERVICE
X
LE BAYADÈRE

LE BAYADÈRE

SNACKING

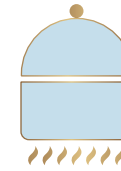
| | |
|--|------|
| Salade Caesar au poulet. Chicken caesar salad. | 22 € |
| Les pâtes du jour. Pasta of the day. | 18 € |
| Club sandwich poulet. Chicken club sandwich. | 20 € |
| Club sandwich saumon fumé. Smoked salmon club sandwich. | 22 € |
| Club sandwich végétarien. Vegetarian club sandwich. | 18 € |



BON APPÉTIT
ENJOY YOUR MEAL

DÉJEUNER & DINER

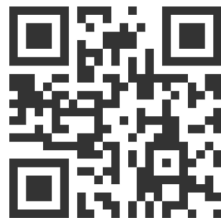
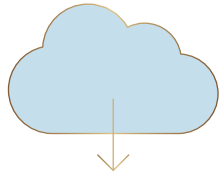
DÉJEUNER & DINER



ENTRÉES

STARTERS

- | | |
|---|------|
| Quinoa bio rouge et blanc aux petits légumes, pomelos et vinaigrette vierge. Red and white quinoa with fresh vegetables, grapefruit and virgin vinaigrette sauce. | 14 € |
| Œuf parfait, velouté de potimarron. L'œuf parfait, Pumpkin soup. | 14 € |
| Tartare de thon, chou Chinois, Vinaigrette Osaka. Tuna Tartar, Chinese cabbage, Osaka vinaigrette. | 16 € |



CARTE DES VINS & CHAMPAGNES
WINES & CHAMPAGNES MENU

PLATS

MAIN DISHES

- | | |
|--|------|
| Filet de bœuf cuit aux herbes, mousseline de potimarron, échalotes confites, jus de cuisson. Beef filet cooked with herbs, pumpkin mousseline, preserved shallot, brown juice. | 39 € |
| Bar sauvage infusé au thym citron, compote de tomates confites, fleurs de courgette farcies aux légumes, basilic Wild sea bass infused with lemon thyme, confit tomato compote, zucchini flowers stuffed with vegetables | 28 € |
| Pâtes coquillages, farcies aux petits légumes de saison, sauce pesto, olives noires. Stuffed pasta with seasonal vegetables, pesto and black olive sauce. | 22 € |

DESSERTS

DESSERTS

- | | |
|--|------|
| Chocolat grand cru Valrhona en mousse légère. Valrhona chocolate mousse. | 10 € |
| Tiramisu. Tiramisu. | 10 € |
| * Assiette de fruits de saison. * Seasonal fruits plate. | 8 € |