



# *Le Lounge-Bar*

Service continu

De 11h00 à 22h00

*Le chef et son équipe vous proposent une parenthèse culinaire.*

*Le temps d'une boisson, offrez vous un véritable moment de détente*

*et de dégustation à l'intérieur ou sur la terrasse*

# Les Planches

*Planche de Saumon* 29.00 €  
Cœur de Saumon fumé façon sashimi et blinis  
Crème cheese au citron  
( Lactose - œuf - poisson - gluten )

*Plateau de Fromages* 30.00 €  
Brie de Meaux, Cantal entre-deux, Petit Cabécou, Roquefort,  
Saint-Nectaire et fruits secs  
( Lactose - fruits à coques )

*Planche de Charcuteries* 35.00 €  
Assortiment de charcuteries ibériques  
Jambon, Lomo, Chorizo, Saucisson, Fuet Cerezo  
Pan con tomate et olives

# Les Assiettes

*Assiette de Jambon ibérique* 22.00 €  
Jambon ibérique Corteo, Pan con tomate et olives

*Assiette de Jambon de Bœuf* 24.00 €  
Jambon de bœuf Cecina de León IGP Loncheada,  
Pan con tomate et olives

# Les Desserts

## *Fruits de saison en salade*

12.00 €

( Sans allergènes )

## *Glace artisanale « Maison Frigexquis »*

9.00 €

Pot de glace individuel

Parfum au choix : Nougat, Fougasse d'Aigues-Mortes ou Zézette de Sète

( Gluten - lactose - œuf )

## *Crêpe Maison*

8.00 €

Préparations de fruits artisanales de la Maison Laurino

Fraise, Framboise, Abricot, Orange, Pâte à tartiner

( Gluten - lactose - œuf )

## *Mi - cuit Chocolat sans gluten*

9.00 €

Mi-cuit au chocolat pur beurre, cœur praliné amandes et noisettes

Coulis au caramel beurre salé de Camargue

Chantilly à la vanille de Madagascar

( Lactose - œuf - fruits à coques )