



## ENTRÉES

- Salade fraîcheur de calamar au pistou ..... 33K
  - Œuf surprise du chef ..... 29,5K
  - **Foie gras poêlé, oignons confits & pain d'épices** ..... 46K
  - Salade St Germain ..... 35K
- magret fumé, poulet grillé, champignons, œuf, noix de cajou, haricots verts, tomates séchées, chiffonnade de laitues*
- Beignet de crevette sauce rémoulade ..... 29,5K
  - **Ravioles aux légumes, jus léger d'épice au coco (fini à table)** ..... 31,5K

## PLATS

- Riz frit au curry & raisin ..... 29,5K
- Croustillant de canard, mousseline de choux fleur, navet à l'orange ..... 49,5K
- Médaillon de zébu sauce moutarde, pommes frites & mesclun ..... 46K
- Wok de légumes à la sauce aigre doux, noix de cajou ..... 29,5K
- Filet de poisson du moment grillé, cromesquis & crème de poireaux ..... 47K
- Magret de canard grillé & sa galette de couscous, tian de légumes, sauce aux cèpes ..... 52K
- **Filet de zébu en fontaine de camarons & pommes sautées** ..... 59,5K
- Cuisse de Poulet grillé, tomate séchée & pommes frites ..... 39,5K
- Jarret de bœuf braisé, purée de carotte & sa sauce coriandre ..... 45K
- Frit d'anguille à l'orange, riz aux épinards ..... 41,5K
- **Camaron grillé à la crème d'ail, riz safrané & légumes glacés** ..... 59,5K

## DESSERTS

- Café gourmand ..... 27K
- **Glace maison au curcuma & sa pastille au chocolat blanc** ..... 25K
- Mille-feuille du Louvre ..... 21K
- Parfait glacé, insert caramel beurre salé ..... 26K
- Assiette de fruits de saisons ..... 19K
- **Fondant au chocolat & sa crème glacée** ..... 33K
- Coupe St Germain (fini à table) ..... 25K



Accompagnez vos plats avec un bon vin...

plat végétarien      15 mns d'attente      Café Segafredo + 3 000 Ar



### SERVICE TRAITEUR

Confiez-nous la réussite de vos événements !

020 22 390 00 - 032 05 390 00  
restaurant@hotel-du-louvre.com

Suivez nous !



Actualités, offres, surprises...








## STARTERS

- Fresh squid salad with pesto ..... 33K
- Chef's surprise egg  ..... 29,5K
- **Pan-fried foie gras, candied onions & gingerbread** ..... 46K
- St Germain salade ..... 35K
- smoked duck breast, grilled chicken, mushrooms, egg, cashew nuts, green beans, dried tomatoes, lettuce chiffonade*
- Shrimp fritter with remoulade sauce ..... 29,5K
- **Vegetable ravioli, light spicy juice with coconut** (*finished at the table*)  ..... 31,5K

## MAIN DISHES

- Curry fried rice and grape  ..... 29,5K
- Crispy duck, cauliflower mousseline, orange turnip ..... 49,5K
- Medaillon of zebu with mustard sauce, sweet potato fries and mesclun ..... 46K
- Wok of vegetables with sweet and sour sauce, cashew nuts  ..... 29,5K
- Grilled fish fillet of the day , cromesquis and cream of leeks ..... 47K
- Duck magret and its couscous pancake, vegetable tians, cepe sauce ..... 52K
- **Zebu fillet & camaron fountain with sauteed potatoes & onions** ..... 59,5K
- Grilled chicken thigh , tomatoes with rosemary and fried potatoes ..... 39,5K
- Braised beef shank, with its coriander sauce, mashed carrots ..... 45K
- Fried eel with orange, spinach rice ..... 41,5K
- **Grilled camaron with garlic cream, saffron rice and glazed vegetables** ..... 59.5K

## DESSERTS

- Gourmet coffee ..... 27K
- **Homemade turmeric ice cream and its white chocolate pastille** ..... 25K
- Louvre's mille feuille ..... 21K
- Parfait ice cream, salted butter caramel insert ..... 26K
- Fruits plate ..... 19K
- **Chocolat fondant, vanilla ice cream**  ..... 33K
- St. Germain cup (*finished at the table*) ..... 25K



Pair your dish with a fine wine...

 vegetarian dish

 15 mns wait

 Segafredo Coffee + 3 000 Ar



### CATERING SERVICE

*Let us make your event a success*

020 22 390 00 - 032 05 390 00  
restaurant@hotel-du-louvre.com

Follow us !



News, offers, surprises...

