



summer menu - menu d'été

ROOM SERVICE

12h00 à 22h00

ENTRÉES - STARTERS

L'aubergine rôtie, vinaigrette tahini,
jambon de Parme, croûton de pain à l'ail
*Roasted eggplant with tahini vinaigrette, Parma ham,
garlic bread crouton*

23€

Soupe d'été froide au maïs & lait de soja, chorizo grillé
*Cold summer corn & soy milk soup,
grilled chorizo*

20€

La tomate ananas marinée au balsamique blanc,
fines herbes, burratina & copeaux de bonito séchée
*Pineapple tomato marinated in white balsamic vinegar,
fresh herbs, burratina & dried bonito shavings*

22€

La César Maison Rouge - volaille ou truite
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

22/23€

VEGETARIEN - VEGAN

Buddha bowl de légumes confits de saison
& pickles maison à la graine de moutarde
*Buddha bowl with seasonal confit vegetables
& homemade mustard seed pickles*

29€

Green Poke Bowl, riz vinaigré, avocat, edamame,
concombre imprégné ponzu & granny smith, vinaigrette japonaise
*Green Poke Bowl, sushi rice, avocado, edamame,
cucumber with ponzu & granny smith, japanese dressing*

29€

DESSERTS

L'abricot confit au miel d'Alsace & thym,
crème noisette & crumble praliné
*Apricot confit with Alsace honey & thyme,
hazelnut cream & praline crumble*

17€

La Pavlova revisitée aux fruits rouges
Deconstructed red fruit and meringue pavlova

17€

Mi-cuit choco, nuage coco & opaline sésame
Molten chocolate cake, coconut foam & sesame tuile

17€

Une Douceur au choix parmi notre sélection
A dessert from our selection

17€

PLATS - MAIN COURSES

Ballotine de volaille épicée, taboulé au raisins de Corinthe,
mini poivrons confits & jus réduit épicé

*Spicy chicken ballotine, currant taboulet,
mini candied peppers & spicy reduced jus*

35€

Thon blanc juste snacké, vierge de fruits rouges,
tomate & hibiscus, écrasé de pommes de terre à l'échalote
confite & fines herbes

*Pan fried white tuna, red fruit, tomato & hibiscus vierge sauce,
mashed potato with shallot confit & fresh herbs*

36€

Palomita de cochon rouge de Castille laquée,
risotto façon paëlla parfumé à la soubressade & poivrons confits

*Palomita of glazed Iberian pork, paella-style risotto
infused with soubressade and candied peppers*

38€

La César Maison Rouge - volaille ou truite
Maison Rouge Caesar salad - poultry or trout

30€/31€

Pâtes bolognaise, copeaux parmigiano Reggiano AOP
Bolognese pasta shavings of parmigiano Reggiano AOP

28€

L'Entrecôte vintage beef grillée, condiment de fruits rouges,
légumes de saison & pommes de terre ratte

*Grilled vintage beef rib-eye, red fruit condiment,
seasonal vegetables & ratte potatoes*

46€

SUPPLEMENTS

Supplément légumes : 8€

Supplément pommes de terre : 6€

Supplément salade : 6€

Tranches de citron : 2€

Beurres : 2€

Corbeille de pain : 2€

Verre de lait : 3€

FROMAGE - CHEESES

Assiette de fromages de notre fromager
"La Cloche à Fromage"

Cheese plate from "La Cloche à Fromage"

21€



BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

Depuis votre chambre appelez le

ROOM SERVICE

restauration@maison-rouge.com

www.maison-rouge.com

Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire, nous vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande. Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

In case of food intolerance or contraindication, please feel free to notify our staff upon ordering. Net prices in euros, service included. Alcohol abuse is dangerous for health.

Enjoy with moderation