



Les tapas à partager... ou pas !

Houmous du moment et gressins	7,00 €
Petite friture au citron	11,00 €
Beignet d'artichaut, pâte de tomate relevée, sauce Bois Boudran, la paire	12,00 €
Tempura de filets de perchots, sauce tartare	16,00 €
Assiette mixte jambon ibérico et Cecina	16,00 €

Les entrées

Salade pour Laurence : chou chinois, mangue, piquillos, coriandre, coco fraîche, vinaigrette gingembre citron	12,00 €
Velouté de petits pois, sorbet menthe et noisette torréfiée	12,00 €
Terrine tout cochon de l'Hôtel des Bains	12,00 €
Mozzarella burrata, pesto rouge de tomate	13,00 €
Os à moelle à la croque au sel	15,00 €
Saku de thon mi-cuit, crème de piquillos et mayonnaise fumée	16,00 €
Terrine de foie gras de l'Hôtel des Bains (+ 7,00 € au menu)	20,00 € *

Suggestions végétariennes

Assiette végétarienne : carottes trois couleurs rôties, crème de ricotta-pistache, feta, croquettes de pomme de terre	17,00 €
Le gratin de ravioles cuisiné aux morilles et vin jaune ...	18,00 €

Menu enfant

Hamburger de l'Hôtel des Bains avec frites ou ravioles, glace maison et sirop au choix	15,00 €
---	---------

Menu à composer

1 entrée + 1 plat	29,00 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert	34,00 €

* (supplément pour certains plats)



Accords mets & vins au verre

3 verres de vins (10 cl)
accordés avec vos entrées, plats, desserts

Formule Simple	22,00 €
Formule Deluxe	32,00 €

Plat à partager selon arrivage

Côte de bœuf	9 €/100 g.
Epaule d'agneau confite	nous consulter

Les gratins de ravioles (en accompagnement) sont servis
dans un format unique de 1 gratin pour 2, à partager.

Les viandes

La suggestion du jour	nous consulter
Joue de porc braisée, gratin de ravioles	19,00 €
Suprême de pintade, cuit en basse température, sauce estragon, écrasé de pomme de terre	24,00 €
Ris de veau poêlé aux morilles et vin jaune, gratin de ravioles (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *
Filet de bœuf Rossini, frites maison (+ 7,00 € au menu)	28,00 € *

Notre suggestion

Le gratin de ravioles de l'Hôtel des Bains aux morilles et vin jaune à partager ou pas	18,00 €
---	---------

Les poissons

Petite friture au citron, gratin de ravioles	16,00 €
Dos de cabillaud rôti curry doux et écrasé de pomme de terre	24,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade, gratin de ravioles	24,00 €
Cuisses de grenouilles aux morilles et vin jaune, gratin de ravioles (+ 4,00 € au menu)	27,00 € *
Saint Jacques snackées beurre blanc, œufs de saumon, croquettes de pomme de terre (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *

Garnitures à la carte

Légumes rôtis de saison - Frites maison - Ecrasé de pomme de terre - Croquettes de pomme de terre	7,00 €
Le gratin de ravioles	8,00 €