=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Menu Essentiel 2 plats *35€*
Essential Menu 2 dishes

Menu Saveurs du Jardin 3 plats *38€*
Flavors of the Garden Menu 3 dishes

Menu Expérience Gourmande 3 Plats *43€*
Gourmet Expérience Menu 3 dishes

Menu Dolce Vita 4 plats *(Inclus Primi Piatti ♥) 54€*
Dolce Vita Menu 4 Dishes (Includes Primi Piatti♥)

Menu Enfant 20 € : Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace (jusqu'à 12 ans)
Kid's Menu 20 €: Mixed Green Salad, Today's Special, Scoop of Ice Cream (until 12y.o)

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / *Price Without Beverage, Taxes & Service In cluded.* **Origines viandes / Meat origins :** *France*
Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.
Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic products.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*

wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi

=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du **Lundi 13 Avril 2026.** Dinner of **Monday 13th of April 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Potage du cultivateur 10€
Farmer's vegetable soup
Ou/or
Salade du marché (pastrami de bœuf, fèves, pignons, tomate, concombre) 16€
Market salad (beef pastrami, broad beans, pine nuts, tomato, cucumber)
Ou/or
La traditionnelle César salade (romaine, émincé de poulet, croûtons, crème d'anchoïade)18 €
(supp. 2€)
Traditional Caesar salad (romaine lettuce, sliced chicken, croutons, anchovy dressing)

****

Blanquette de veau à la tomate — 25€
(vin blanc, jus de veau) (gluten)
Veal stew with tomato (white wine, veal jus) (gluten)
Ou*/or*
Dos de lieu noir braisé
Sauce vert-pré, mousseline de courgette— 26€
Braised pollock fillet, green herb sauce, zucchini purée

Ou/or
Gnocchi sautés à la provençale — 23€
(pommes de terre) (gluten) ♥*gluten*
Sautéed gnocchi Provençal style (potato) (gluten)

Ou/or
• Tortiglioni sautés façon carbonara — 22€
(poitrine fumée, crème, jus de viande, parmesan) (gluten)♥
Tortiglioni pasta carbonara style (smoked bacon, cream, meat jus, parmesan) (gluten)

****

Assiette de fromages affinés 12€ *lactose*
Platter of mature cheese
Ou/Or
Douceur citronnée, sorbet cassis (œuf, gluten) 12€
Lemon dessert with blackcurrant sorbet (egg, gluten)
Ou/or
Délice de poire ananas, parfumé au Cointreau (œuf, lactose) 11€
Pear and pineapple dessert flavored with Cointreau (egg, lactose)