=

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

=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du **Mardi 14 Avril 2026.** Dinner of **Tuesday 14th of April 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté de carottes aux pommes de terre 10€
Cream of carrot and potato soup
Ou/or
Salade du chef (thon, macaroni, poivrons, pesto de tomate) 16€ (*lactose)*
Chef's salad (tuna, macaroni, peppers, tomato pesto) (*lactose)*
Ou/or
Roulade de pastrami, mousse de courgette à la fêta et coriandre 18€ (*lactose)*
Pastrami roulade with courgette mousse, feta and coriander (*lactose)*

****
Pièce bouchère grillée, jus de bœuf crémé, tartuffarde, fine polenta 27€ (*gluten)*
Grilled beef cut, creamy beef jus, tartuffarde, fine polenta (*gluten)*
Ou*/or*
La pêche du jour, coulis d'estragon, garniture du marché 26€ (*gluten)*
Today's catch, tarragon sauce, market vegetables (*gluten)*
Ou/or
Farfalles sautés, petit pois, courgettes du pays, tomates cerises, basilic 22€ ♥ (*gluten)*
Sautéed farfalle pasta, peas, locally grown courgettes, cherry tomatoes, basil (*gluten)*
Ou/or
Risotto, bouillon de légumes, jus de tomate, poitrine fumée, légumes printaniers 24€ ♥
Risotto, vegetable stock, tomato purée, smoked bacon, spring vegetables

****

Assiette de fromages affinés 12 € *(lactose)*
Platter of mature cheese (lactose)
Ou/Or
Moelleux au fromage blanc, sorbet aux noix et crème de marrons 12€ *(œufs, lactose)*
Cheese cake, walnut sorbet and chestnut cream (eggs, lactose)
Ou/or
Crème aux œufs à l'ananas 11€ *(œuf)*
Pineapple custard (eggs)

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