

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du Lundi 3 Novembre 2025. Dinner of Monday 1st of November 2025.

Restaurant ouvert de **19h00 à 21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

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 12 y.o)*

Menu du Marché 38 €

Butternut et Mozzarella grillés à la Flamme (lactose)

Flame-Grilled Butternut Squash and Mozzarella (lactose)

$$\mathbf{O_u} / Or$$

Houmous de Chou-Fleur et Légumes croquants (lactose, sésame)

Cauliflower Hummus with Crunchy Vegetables (lactose, sesame)

* * * * *

Filet de Loup, poêlée de Champignons et émulsion d'Ail légère (poisson, lactose)

Pan-Seared Sea Bass Fillet, Sautéed Mushrooms and Light Garlic Emulsion (fish, lactose)

$$\mathbf{O_u} / Or$$

Poulet croustillant au Citron, Miel et Ail servi sur un Riz Thai collant (gluten)

Crispy Chicken with Lemon, Honey and Garlic served on Sticky Thai Rice (gluten)

Dessert au Choix

Dessert of your Choice

Entrées/Starters

Velouté de Champignons, Crème fouettée et huile de Persil (champignons, lactose) 14€
Mushroom soup with whipped cream and parsley oil (mushroom, lactose)

 O_u / O_r

Beignets de Fleurs de Courgette avec Fromage frais aux herbes (gluten, œuf, lactose) 14€
Zucchini flower fritters with fresh herb cheese (gluten, egg, lactose)

Poisson / Fish

Ceviche de Dorade, Concombre et Citron vert (poisson) 33€
Sea bream ceviche with cucumber and lime (fish)

Viande(s) / Meat(s)

Filet de bœuf, pommes de terre grenaille et jus maison 33€
Beef fillet, baby potatoes and homemade juice

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto aux champignons (lactose) 25 €
Mushroom risotto (lactose)

Assiette de fromage / Cheeses Selection

Pont-l'évêque, Roquefort, St-Marcelin, Confiture de figue et fruits secs (lactose, noix) 14 €

Desserts 10 €

Crumble aux pommes et boule de glace au choix (gluten, lactose)
Apple crumble with a scoop of ice cream (gluten, lactose)

Moelleux au chocolat, chantilly, fruits rouges (gluten, œuf)
Chocolate cake, whipped cream, red fruits (gluten, eggs)

Tiramisu du chef (gluten, lactose, œuf)
Tiramisu of the chef (gluten, lactose, egg)

Coupe de Glace en 3 Saveurs *Scoop of Ice Cream in 3 Flavors*
Large selection de parfum / *Large selection of flavors*

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. 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 product.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).