

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du Mardi 16 Septembre 2025. Dinner of Tuesday 16th of September 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 €

Gambas et courgette niçoise, vinaigrette passion (fruits de mer)

Prawns and courgette Niçoise, passion fruit vinaigrette (seafood)

$$\mathbf{O_u} / Or$$

Tartare de tomates colorées, figues et huile de basilic

Tartare of colorful tomatoes, figs and basil oil

Filet de bar, champignon de saison et crème d'ail émulsionnée (poisson, lactose, ail)

Sea bass fillet, seasonal mushrooms and emulsified garlic cream (fish, lactose, garlic)

$$\mathbf{O_u} / Or$$

Suprême de volaille braisé au citron, pomme de terre Hasselbach et caviar d'aubergine

Chicken supreme braised with lemon, Hasselbach potatoes and aubergine caviar

Dessert au Choix

Dessert of your Choice

Entrées/Starters

**Raviole de betterave, fromage frais aux herbes, roquette et pommes granny, noix et vinaigrette citron
(lactose, fruit à coque) 14 €**

Beetroot ravioli, fresh herb cheese, rocket and Granny Smith apples, walnuts and lemon vinaigrette (lactose, nuts)

 Ou / Or

Œuf parfait et ses asperges croquantes, lard de colonnata (œuf, moutarde) 14 €

Perfect egg and crispy asparagus, colonnata bacon (egg, mustard)

Poisson / Fish

Saint Jacques snackées, déclinaison de brocolis, beurre moussoux (lactose, fruits de mer) 33 €

Seared scallops, broccoli variations, foamy butter (lactose, seafood)

Viande(s) / Meat(s)

Blanquette de veau à l'ancienne, riz blanc (lactose, gluten) 33 €

Traditional veal blanquette, saffron rice (lactose, gluten)

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto au pesto (céleri, sulfites, lactose) 25 €

Pesto risotto (celery, sulfites, lactose)

Qu / Or

Assiette végétarienne du chef 23 €

Vegetarian dish of the chef

Assiette de fromage / Cheeses Selection

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

Desserts 10 €

Crumble aux pommes et boule de glace vanille (gluten, lactose)

Apple crumble with a scoop of vanilla ice cream (gluten, lactose)

Tiramisu du chef (gluten, lactose, œuf)

Tiramisu of the chef (gluten, lactose, egg)

Abricots rôtis, amandes et boule de glace vanille (gluten, œuf)

Roasted apricots, almonds with a scoop of vanilla ice cream (gluten, egg)

Fraise Melba (lactose)

Melba Strawberry (lactose)

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).