

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du Mercredi 17 Décembre 2025. Dinner of Wednesday the 17th of December 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 €

Tartare de betterave et pomme Granny Smith, Yaourt Grec à l'huile de coriandre

Beetroot and Granny Smith apple tartare with Greek yoghurt and coriander oil

 $\mathbf{O_u} / \mathbf{O_r}$

Houmous de chou-fleur, légumes croquants et paprika (*lactose, sésame, pois chiche*)

Cauliflower hummus with crunchy vegetables and paprika (*dairy, sesame, chickpeas*)

Blanquette de Poulet à l'Ancienne et Riz Basmati (lactose, céleri)

Chicken blanquette old style and basmati rice (lactose, celery)

 $\mathbf{O_u} / O_r$

Crudo de Thon, Vinaigrette au Pamplemousse, Agrumes frais et crudités (*poisson*)

Tuna crudo with grapefruit vinaigrette, fresh citrus and raw vegetables (fish)

Riz au Lait Vanillée (lactose) 10 €

Vanilla Rice Pudding (lactose)

Ou / Or

Moelleux au chocolat, chantilly (gluten, œuf) 10 €

Chocolate cake, whipped cream (gluten, eggs)

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 products.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*

Entrées/Starters

Velouté de Potimarron Crème fouettée et Paprika (Lactose) 14 €

Red Kuri Squash Velouté with Whipped Cream and Paprika (lactose)

Ou / Or

Poireaux vinaigrette et crumble Moutardée (Gluten) 14 €

Leeks in Vinaigrette with Mustard Crumble (Mustard, Gluten)

Poisson / Fish

Filet de Dorade, Risotto et huile Safranée (Poisson, lactose) 33 €

Sea Bream Fillet with Risotto and Saffron Oil (Fish, Lactose)

Viande(s) / Meat(s)

Salade de bœuf à la thaïlandaise, notes exotiques et sésame (sésame, gluten) 33 €

Thai-style beef salad with exotic flavors and sesame (sesame, gluten)

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto aux champignons (lactose) 25 €

Mushroom risotto (lactose)

Assiette végétarienne du chef 23 €

Vegetarian dish of the chef

Assiette de fromage / Cheeses Selection

Comté, Roquefort, Chèvre, Confiture de figue et fruits secs (lactose, noix) 14 €

Desserts 10 €

Moelleux au chocolat, chantilly (gluten, œuf)

Chocolate cake, whipped cream (gluten, eggs)

Riz au lait vanillé (gluten, lactose, œuf)

Vanilla Rice Pudding (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 products.

Tous nos plats sont faits maison avec des produits