=

La Table 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 € (jusqu'à 12 ans):
Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace
Kid's Menu 20 €(until 12yo):
Mixed Green Salad, Today's Special, Ice Cream cup

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

=

La Table du WindsoR
Jungle Art Hotel

Dîner du Mercredi 3 Juin 2026. Dinner of **Wednesday 3rd of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho de melon, fraise, tomate, menthe 10€
Melon, Strawberry, Tomato, and Mint Gazpacho

Ou/or

Salade paysanne (salade verte, tomate, oeuf dur, croutons, oignon rouge) 16€
Country-style salad (lettuce, tomato, hard-boiled egg, croutons, red onion)

Ou/or

L'assiette du potager et son jambon cru (coeur de boeuf, concombre, haricots vert, crémeux artichaut) 18€ Supp 3€
The vegetable platter with cured ham (beef heart, cucumber, green beans, artichoke purée)

****

Bavette grillée, sauce moutarde, ail, persil, pommes grenailles au thym 28€ *(gluten)*
Grilled flank steak with mustard sauce, garlic, and parsley, served with thyme-seasoned baby potatoes

Ou*/or*

Filet de mostelle, sauce rouille, ratatouille à la niçoise 27€
Sea bass fillet, rouille sauce, Niçoise ratatouille

Ou/or

Tagliatelles, poitrine fumée, ail, persil, jus de viande, crème, parmesan 22€
Tagliatelle, smoked bacon, garlic, parsley, meat juices, cream, Parmesan

Ou/or
Risotto, courgettes blanche, bouillon de légumes, parmesan 23€
Risotto, white zucchini, vegetable broth, Parmesan cheese

****

Assortiment de fromages affinés 12€ *(lactose)*
Assortment of mature cheeses

Gâteau aux pommes, caramel de beurre salé 12€ *(gluten, œuf)*
Apple Cake with Salted Butter Caramel (gluten, egg)

Ou/Or

Carpaccio d'ananas, zeste de citron vert, sorbet citron 12€
Pineapple carpaccio, lime zest, lemon sorbet

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