

MENU RESTAURANT LE DALI
MENU LE DALI’S RESTAURANT

ENTRÉES / STARTERS

Soupe à l’oignon gratinée au Comté French onion soup with Comté	31
Saumon fumé, blinis, crème, citron Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Foie gras de canard confit, pomme, poivre Timut Confit duck foie gras, apple, Timur pepper	39
Salade d’artichauts, parmesan et truffe d’automne Artichokes, parmesan and autumn truffle salad	29
Salade César - avec ou sans poitrine Caesar salad - with or without bacon	34
avec volaille fermière / with free-range chicken	45
avec poulet croustillant / with crispy chicken	49
avec homard bleu / with blue lobster	72
Saumon fumé, blinis, crème, citron Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g)	170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g)	390
Servi avec condiments et blinis / Served with condiment and blinis	

PLATS / MAIN COURSES

Côtelettes d’agneau à la plancha, jus corsé Seared lamb chops, cooking jus	69
Bavette d’aloyau snackée, sauce béarnaise Seared sirloin flap, béarnaise sauce	55
Homard bleu grillé, sabayon acidulé Grilled blue lobster, tangy zabaglione	119
Penne à la bolognaise Penne alla bolognese	47
Pêche du jour poêlée, sauce vierge Pan-seared catch of the day, virgin sauce	68

SNACKING

Omelette à la française, salade French omelet, salad	35
Fish and chips, sauce tartare Fish and chips, tartar sauce	49
Croque-monsieur, jambon Prince de Paris, Comté, salade Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	45
Smash Burger, frites Smashburger, French fries	49
Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon	49
Coquillettes, Comté et truffe d’automne - avec ou sans jambon Coquillettes, Comté and automn truffle - with or without ham	49
Risotto aux champignons de saison et noisettes Seasonal mushroom and hazelnut risotto	36

GARNITURES / SIDE DISHES

Cœur de sucrine Baby Gem	12
Pousses d’épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur Baby spinach, with butter or steamed	12
Légumes de saison, sautés ou vapeur Seasonal vegetables, sautéed or steamed	12
Pommes de terre, frites ou purée Potatoes, French fries or mashed potatoes	12
Riz basmati Basmati rice	12

FROMAGES / CHEESES

Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	29
---	----

DESSERTS

Amande Almond	28
Pomme rouge Red apple	28
Mangue Mango	28
Crème brûlée vanille Vanilla crème brûlée	22
Saint-Honoré vanille Vanilla Saint-Honoré	22

Assiette de fruits frais Fresh fruits plate	28
--	----



🌿 Plats sans gluten / Gluten-free dishes
🌿 Plats végétariens / Vegetarian dishes

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE : FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
PRICES ARE SHOWN IN EURO, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT ARE SOURCED FROM FRANCE.