

L'Hôtel Sables d'Or
vous présente sa carte de Bocaux
Hotel Sables d'Or presents its jar list



Retrouvez l'ambiance et la cuisine
des Bistrots Parisiens en Bocaux !
Feel the ambiance and french cuisine
of Parisians Bistrots in jars !

PLATS / MEALS – 12,00 € 275 gr.

Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de Camargue

« Saumon de Norvège, citron confit, riz long de Camargue, échalote, vin blanc (sulfite), crème, fond blanc de volaille, sel, poivre de Timut, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : Lactose et préparé avec du vin

Lieu noir « Pêche de ligne », ratatouille

« Lieu noir pêche en Atlantique Nord, tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon, ail, sel, poivre, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : o

Gnocchi à la crème de Gorgonzola

« Gnocchi (semoule de blé dur, pomme de terre, eau, sel), gorgonzola, vin blanc (sulfite), échalote, crème, sel, poivre, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : Lactose, gluten et préparé avec du vin

Volaille marinée au citron yuzu, haricots azuki (plat légèrement relevé)

« Haricots azuki (Japon), poulet de France, piment doux, lait de coco, citron yuzu, fond blanc de volaille, oignon, sel, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : o

SOUPE / SOUP – 8,50 € 440 gr.

Soupe du potager

« Carotte, pomme de terre, courgette, cumin, sel, poivre, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : o

DESSERTS / DESSERTS – 6,00 € 125 gr.

Crème Vanille et amandes torréfiées

« Crème, sucre, vanille, gélatine (blé), amande effilée torréfiée »

Allergènes et intolérances : Lactose, gluten et fruit à coque

Le petit pot de chocolat noir « Valrhona » et éclats de noisettes

« Chocolat noir Andoa Pérou 70% de cacao – Fairtrade bio, crème, lait, noisette torréfiée »

Allergènes et intolérances : Lactose et fruit à coque

APÉRITIFS / APPETIZERS – 7,00 € 110 gr.

À partager à 2-3 personnes / to share for 2-3 people

Rillettes de saumon au piment d'Espelette

« Saumon de Norvège « label rouge », crème, échalote, vin blanc, oseille, piment d'Espelette, sel, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : Lactose et préparé avec du vin

Tapenade « olives noires de Kalamata et anchois de Monaco »

« Olive noires de Kalamata (Grèce), anchois de Monaco, câpre, huile d'olive »

Allergènes et intolérances : o