

DÉJEUNER | DINER

Du lundi au vendredi – From Monday to Friday

12H-20H (22H30 pour les clients hôtel)

Samedi/Dimanche – Saturday/Sunday

17H-20H (22H30 pour les clients hôtel)

ENTREÉS / STARTERS

- **CHÈVRE CHAUD & VINAIGRETTE MIKAN /** 12/18
HOT GOAT CHEESE & MIKAN DRESSING
Trio de betteraves, poires, mesclun
Beetroot "three kind", pear, mesclun
- TATAKI DE BOEUF FUMÉ ET EGG YOLK CANDY /** 14
SMOKED BEEF TATAKI & EGG YOLK CANDY
Onglet de boeuf, huile de sésame grillé, mirin, gingembre, oignons cébette
Hanger steak, toasted sesame oil, mirin, ginger, spring onions
- **POIREAUX & KIMCHI / LEAKS & KIMCHI** 10
Algues, daikon, salade de shiso
Seaweed, daikon, shiso salad
- GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE ET CRÈME RAIFORT /** 14
SALMON TROUT GRAVLAX & HORSERADISH CREAM
Radis red meat, citron vert, cress de coriandre
Red meat radish, lemon, coriander cress

PLATS / MAIN DISHES

- MOULES FRITES XO SAUCE** 22
Frites, vin blanc, échalottes, citronnelle, jus de homard, coriandre
French fries, white wine, shallots, lemongrass, lobster juice, coriander
- HOX MONSIEUR POULET KATSU & SAUCE TONKATSU /** 20
KATSU CHICKEN HOX MONSIEUR & TONKATSU SAUCE
Comté AOP 10 mois, choux rouge, béchamel, oignons frits, salade verte
AOP Comté cheese 10 months, red cabbage, béchamel, fried onions, green salad

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture. Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le soir et le weekend, et ne peuvent faire l'objet d'un rendu de monnaie. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.

● Vegetarian (v) Vegan

● HOXTRAORDINARY COQUILLETES À LA TRUFFE	24
Truffe noire, huile de truffe, béchamel Coquillettes pasta, black truffle, truffle oil, béchamel Ajouter chiffonade de jambon/ Add ham chiffonade +3	
SAINT-JACQUES SNACKÉES AU SATAY / SATAY SNACKED SCALLOPS	28
Purée de carotte et gingembre, kumquat confit, pak choï, riz sauvage Carrot and ginger puree, candied kumquat, pak choï, wild rice	
ENTRECÔTE CRYING TIGER / CRYING TIGER RIB STEAK (FOR 1) (230G)	28
ENTRECÔTE CRYING TIGER / CRYING TIGER RIB STEAK (FOR 2) (450G)	56
Provenance Uruguay, sauce tigre qui pleure, frites, salade verte Rib steak from Uruguay, crying tiger sauce, fries, green salad	

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY

23

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

FRITES / FRIES (v)	4
FRITES A LA TRUFFE / TRUFFLE FRIES (v)	6
DIRTY FRIES (v)	6
Paprika fumé, sumac, cumin, poudre de piment, ail Smoked paprika, sumac, cumin, chili powder, garlic	
● FRESH SALAD	5
Pousses d'épinards, chou rouge, vinaigrette yuzu miel Spinach greens, red cabbage, yuzu honey dressing	
● TRIO DE CHAMPIGNONS SPICY MAYO /	
SPICY MAYO MUSHROOMS TRIO	7
Cèpes, girolles, champignons de Paris, romarin Ceps, girolles, button mushrooms, rosemary	
● BROCC'OFF THE GRILL	6
Broccolis frits, mayo soja et yuzu, sésame noir et blanc Fried broccolis, soy and yuzu mayo, black and white sesame	

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture. Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le soir et le weekend,

et ne peuvent faire l'objet d'un rendu de monnaie. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.