



Boli Bar

Bar-Restaurant-Terrasse panoramique

Ouvert tous les jours de 19:00 à 22:00
Open everyday from 7 PM to 10 PM

www.hotel-simon.com

Prix Nets TTC - Price Nets TTC

PETITES TENTATIONS

STARTER

Tartare de Poisson du Jour

Fish Tartar of the Day

16.00€

Foie gras mi- cuit au rhum vieux

Gel de passion et mangue

Softly cooked foie gras age rum mousse with mango and

Passion fruit gel

19.00€

Cromesquis de volaille boucané

Cromesquis of smoked poultry

17.00€

Velouté de Saison ou Soupe Traditionnelle

Seasonal velouté or traditional soup

14.00€

La fraîcheur végétarienne

« Sucrine, fenouil rôti, tomate séchée, avocat
Grenade, rilette de poisson, œufs de caille »

Vegetarian freshness

“Arugula, roasted fennel, dried tomato, avocado

Pomegranate, Fish rilette, quail egg»

18.00€

Salade César du Simon

Simon's Caesar Salad

20.00€

TENDANCES DE LA MER

SEA TRENDS

Thon mi- cuit aux couleurs printanières Assortiments de légumes et son jus de thym

Half-seared tuna in spring colour

Mix vegetables with thyme sauce

❖ *Provenance: France*

26.00€

Poulpe mariné aux épices Caribéennes Riz parfumé et duo de banane

Zest de citron vert agrémentée d'épices fricassée

Octopus marinated in Caribbean spices, fragrant rice

Banana duo with lime zest, garnished with fricassee spices

❖ *Provenance: Portugal*

28.00€

Inspiration du moment - *Inspiration of the moment*

HUMEUR DU BOUCHER

THE BUTCHER'S

Volaille en basse température

Mille-feuille de pomme de terre

Slow cooked poultry, potato mille-feuille

❖ *Provenance: France*

26.00€

Simon's Burger, ballotine de foie gras

Frites ou Frites de patates douces

Simon's Burger

French fries or sweet potato fries

❖ *Provenance: Black Angus – France*

28.00€

Côte de veau première (300gr)

Champignons déstructuré, Igname façon risotto à l'ail

Prime rib of veal (300gr)

Unstructured mushrooms Garlic risotto-style yam

❖ *Provenance: France*

30.00€

Filet de Bœuf, jus de sous-bois rôti (200gr)

Déclinaison de patate douce

Beef fillet with mushrooms (200gr)

Roasted undergrowth jus, Sweet potato variation

❖ *Provenance: France*

32.00€

EXQUIS SUCRE

DESSERT

Churros saveurs senteurs caramélisé

Churros flavors caramelized scents

14.00€

Meringue et Merveilles saveur exotique

Meringue and Merveilles exotic flavor

15.00€

Choux renversé du Terroir au piment végétarien

Segment d'orange sauce à la fleur d'oranger

Cream Puff reversed with orange blossom terroir

Golden Segment vegetarian candied chili pepper

17.00€

Succession de passion gourmand

Succession of gourmet passion

15.00€

VINS AUX VERRES

Prix Nets TTC - *Price Nets TTC*

GLASS OF WINES

Rouge - Red

12cl

Médoc Château les Trieux

9€

Sélection du Sommelier

11€

Blanc - White

Blanc De S Méditerranée

9€

Rosé

Rosé de S Méditerranée

9€

Champagne à la coupe 21cl

Pierre Boutet

12€

LES CHAMPAGNES

Cuvées Brut 75cl

Taittinger

120€

Deutz

140€

Moët et Chandon Impérial

160€

Cuvées Rosée 75cl

Deutz Rosé

180€

Cuvées Prestige 75cl

Ruinart Blanc de Blanc

240€

EAUX

WATER

Acqua Panna 75cl

8€

Didier 75cl

7€

St Pellegrino 75cl

8€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café - Coffee

3.50€

Thé ou infusion - Tea or infusion

5.00€

 Liste des allergènes disponible
List of allergens available