



Le Boli Bar, votre restaurant bistronomique au cœur de l'Hôtel Simon

Hauteur Gourmande

Reflet Océanique

Thon fumé et la crevette nacrée, portée par la douceur de la patate douce et la puissance d'une bisque corsée

A refined encounter between smoked tuna and pearlescent shrimp, elevated by the sweetness of sweet potato and the depth of a richly flavored bisque.

Élégance d'Automne

Foie gras et la douceur du pain d'épices, par un chutney fruité et des éclats de noisettes

Foie gras paired with the gentle sweetness of spiced gingerbread, enhanced by a fruity chutney and crunchy hazelnut pieces.

Saphir des Mers

Tartare de thon rouge minutieusement taillé au couteau du Chef, relevé d'épices douces et rafraîchi par une gelée de fruit

Bluefin tuna tartare, meticulously hand-cut by the Chef, delicately seasoned with mild spices and refreshed by a fruit jelly.

Les saveurs de la Ferme

Noblesse Fermière

Volaille fermière cuite à basse température, accompagnée d'igname à l'huile de truffe blanche, jus réduit au beurre noisette et infusé au thym

Low-temperature cooked free-range poultry, served with yam dressed in white truffle oil, accompanied by a reduced jus with brown butter, infused with thyme.

Rubis de Bœuf

Faux-filet de bœuf, riz parfumé, liaison de veau poivrée et touche d'huile d'herbes fraîches

Beef striploin, fragrant rice, peppered veal liaison, finished with a touch of fresh herb oil.

Douceur de la mer

Évasion Tropicale

Loup des Caraïbes délicatement cuit en papillote, accompagné d'un caviar d'aubergine et sublimé par une fumée de bois raffiné

Caribbean sea bass gently cooked en papillote, served with eggplant caviar and enhanced by a delicate refined wood smoke.

Ombre de Mer

Bao de saumon à l'encre de seiche
Pickles d'oignons rouge, giraumon frit, sésame blanc, mayonnaise pimenté et zest de citron vert

Salmon bao bun with squid ink, pickled red onions, fried giraumon squash, white sesame seeds, spicy mayonnaise, and a touch of lime zest.

Douceurs Sucrées

L'Âme du Rhum

Ananas doucement imbibé de vieux rhum, crumble de spéculoos et caresse légère de vanille

Pineapple gently infused with aged rum, speculoos crumble, and a delicate hint of vanilla.

Tartelette diamant exotique

Éclat tropical autour d'une mousse de mangue soyeuse, d'agrumes grillés à la flamme, d'un gel citron-muscade et de meringue

A composition of silky mango mousse, flame-grilled citrus fruits, lemon-nutmeg gel, and meringue.

Symphonie Noisette, café & chocolat

Dialogue gourmand entre la douceur de la noisette, la profondeur du café et l'intensité du chocolat, rehaussé d'une tuile à la fève de tonka.

A dialogue between the sweetness of hazelnut, the depth of coffee, and the intensity of chocolate, enhanced by a tonka bean tuile.

La carte du restaurant évolue au fil des saisons, inspirée par le Chef et élaborée à partir de produits d'exception. Les tarifs sont disponibles au restaurant.

Our menu evolves with the seasons, highlighting the Chef's inspiration and carefully selected exceptional ingredients. Prices are available at the restaurant.