

ARTUS

HOTEL ♦ PARIS

• ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental	16 €
Terrine de foie gras de canard maison, cerises noires, toast	27 €

• PLATS

Dos de saumon rôti, sauce truffe, coquillettes	25 €
Cuisse de poulet tandoori, riz basmati, sauce garam masala	23 €
Bacon cheeseburger du Buci, frites	26 €
Lasagnes chèvre et aubergines	20 €

• SALADES

Salade César au poulet	24 €
Salade Fjord (gravlax de saumon, tagliatelles de légumes, romaine, yaourt) ..	24 €

• FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	11 €
Brioche pain perdu, glace caramel beurre salé	12 €
Mi-cuit au chocolat, glace vanille	12 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	12 €

Pour commander, contacter la réception au 9

Service continu de 12h à minuit | Tarifs TTC, service en chambre compris

• STARTERS

Gratinated onion soup	16 €
Homemade duck foie gras, black cherries, toast	27 €

• MAIN DISHES

Roasted salmon, truffle sauce, coquillettes pasta	25 €
Tandoori roasted chicken thigh, basmati rice, garam masala sauce	23 €
Buci bacon cheeseburger, french fries	26 €
Goat cheese & eggplant lasagna	20 €

• SALADS

Chicken Caesar Salad	24 €
Fjord Salad (salmon gravlax, minced vegetables, romaine lettuce, yogurt) ..	24 €

• CHEESES AND DESSERTS

Assortment of 3 cheeses	11 €
Brioche pain perdu, salted caramel ice cream	12 €
Half-baked chocolate cake, vanilla ice cream	12 €
Bourbon vanilla crème brûlée	12 €

To order, call reception by dialing 9

Continuing service from noon to midnight | Prices including VAT and services charges