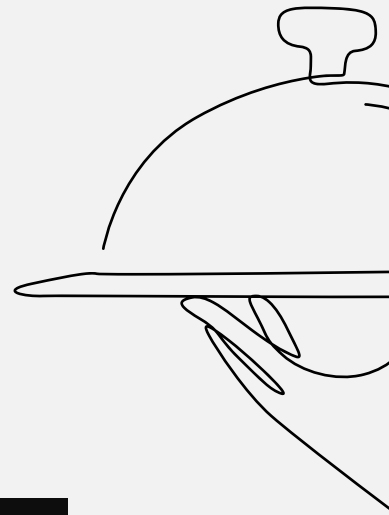




L'INFINI

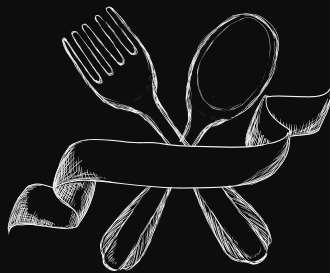
RESTAURANT



Une cuisine de saison avec des plats
confectionnés sur place par notre chef pour
savourer des plats "fait maison"

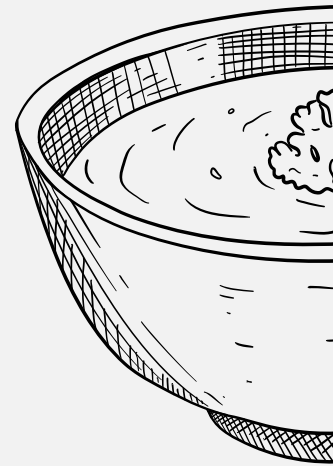


LUNDI - DIMANCHE
12:00 - 14:00 | 19:00 - 22:30



ENTRÉES

STARTERS



VELOUTÉ FROID DE PETIT POIS, MENTHE FRAICHE, ŒUF MOLLET ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

Creamy pea soup with fresh mint, poached egg and sliced pickles red onions, served cold



11€



GAMBAS RÔTIES ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES FRAIS

Roasted prawns served with freshly chopped vegetables



15€



TATAKI DE BŒUF ET SES LÉGUMES SAUTÉS À LA CORIANDRE

Beef "tataki" and sautéed vegetables with coriander



14€



SALADE DE SAUMON FAÇON « CÉSAR »

Salmon Caesar salad



14€



SALADE CÉSAR

Caesar salad



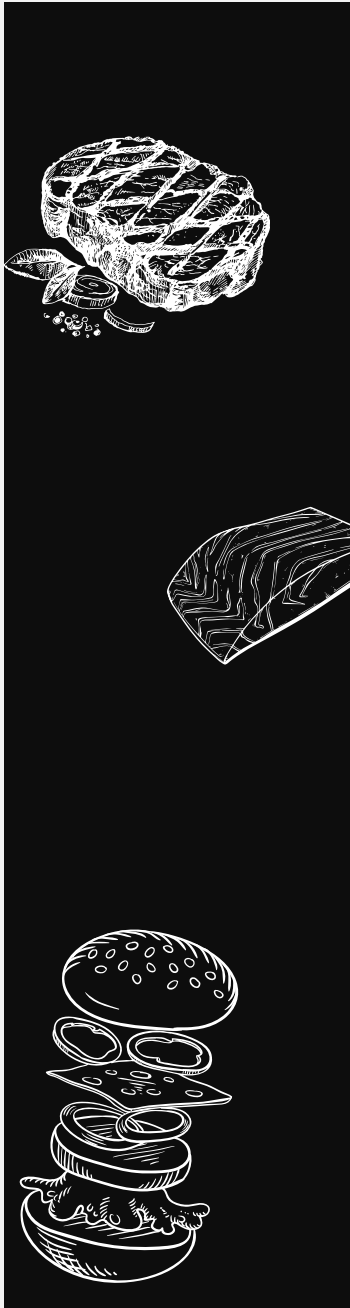
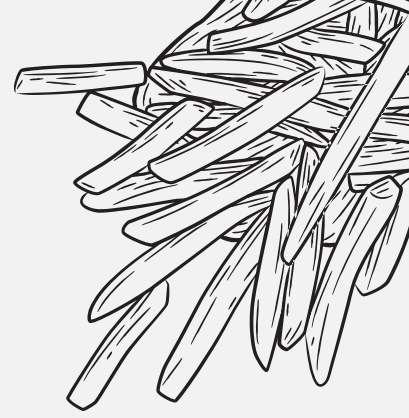
14€



PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

Net prices – Service charges included in the price

PLATS MAINS COURSES



ENTRECÔTE DE BŒUF (FRANCE), SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE VERT, FRITES, ET SALADE

Beef entrecôte (France), bearnaise or green pepper sauce, French fries and salad



28€



EFFILOCHÉ DE PALERON (ROYAUME-UNI), GARNITURE GRAND MÈRE ET SON JUS CORSÉ

Pulled beef (United Kingdom) with grandmother's potato and bacon garniture served with gravy



23€



PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, MOUSSELINE DE PETIT POIS, SAUCE VIERGE ET OIGNONS CRISPY

Pan seared salmon steak, in a "virgin sauce", served with mashed peas and onion crisps



24€



BURGER BOEUF (FRANCE), CRISPY CHICKEN OU VEGGIE BURGER AVEC CHEDDAR, FRITES ET SALADE

Beef Burger (France), crispy chicken or veggie burger with cheddar, fries and salad



22€

FISH AND CHIPS MAISON (CABILLAUD), SAUCE TARTARE

Home made fish and chips (cod), tartar sauce



20€



PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

Net prices – Service charges included in the price

DESSERTS

DESSERTS



TIRAMISU FRAISE

Strawberry tiramisu



9€

TARTE DUO CHOCOLAT, COCO

Double chocolate and coconut tart



9€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ

Fresh toast style "brioche" with salted butter
caramel



10€

FINANCIER, POMMES CARAMÉLISÉES

Caramelized apple "financier"



9€

CAFÉ / DÉCA GOURMAND

Coffee gourmand



10€

COUPE DE GLACE ET SORBET

Ice cream and sorbet



3/6/9€

SUPLÉMENT CHANTILLY

Supplement whipped cream



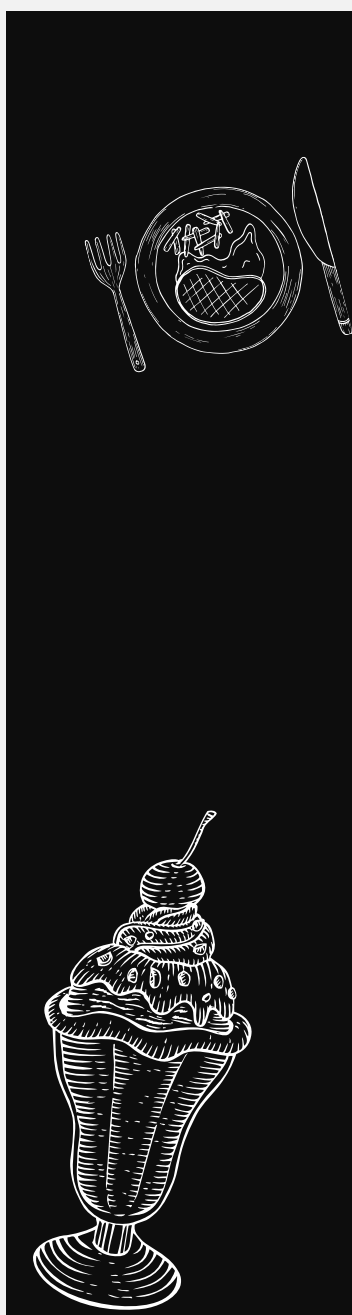
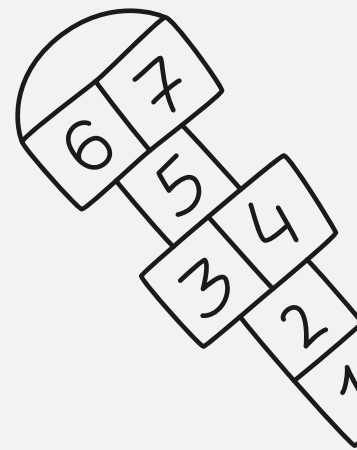
1,50€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

Net prices – Service charges included in the price

MENU CHILDREN MENU

ENFANT 10€



PLAT

FILET DE COLIN D'ALASKA PANÉ

Breaded hake filet

CRUNCHY DE POULET

Crunchy chicken

STEAK HACHÉ

Chopped steak

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Tagliatelle ou purée de pommes de terre
ou haricots verts ou frites

With you selection : tagliatelle or mashed potatoes
or green beans or French fries

DESSERT

1 BOULE DE GLACE

Vanille, fraise, chocolat, barbe à papa, citron, melon

1 scoope of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate,
candy, lemon, melon)

SALADE DE FRUITS, COULIS DE FRUITS
ROUGES

Fruit salad and red fruit coulis

CRÊPE AU NUTELLA ET CHANTILLY

Crepe with chocolate and whipped crem

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

Net prices – Service charges included in the price

ALLERGÈNES

ALLERGENS



ENTRÉES | STARTERS

- Velouté froid de petit pois  
- Gambas rôties  
- Tataki de boeuf 
- Salade de saumon   
- Salade César  

PLATS | MAIN COURSES

- Entrecôte de bœuf  
- Effiloché de paleron  
- Pavé de saumon   
- Burger bœuf / poulet / veggie   
- Fish & chips     

DESSERTS | DESSERTS

- Tiramisu   
- Tarte   
- Brioche   
- Financier   
- Café gourmand   
- Coupe de glace  
- Chantilly  



Fruit à coques / Nuts



Oeuf / Eggs



Crustacé
Crustaceans



Sulfite, Anhydride sulfureux
Sulphites, Sulphur dioxide



Blé, gluten, protéine de blé,
orge, avoine, seigle / Cereals
containing gluten, wheat,
rye, barley, oats



Poisson / Fish



Soja / Soybeans



Lait / Milk