










Cave à vin / Wine Cellar


Bordelais

	(15 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
 AOC Bordeaux - Fourthe n° 1 Merlot Cabernet Sauvignon	5 €	10 €	16 €
 AOC Bordeaux - Fourthe n° 1 Sauvignon Blanc	5 €	-	15 €
 AOC Pessac-Leognan - Château La Garde	9 €	26 €	40 €
 AOC Saint-Emilion - Croix des Menuts	-	-	29 €
 AOC Saint-Estèphe - Les Pèlerins de Lafon-Rochet	8 €	-	36 €




Bourgogne

 AOC Santenay - Vieilles Vignes Les Champs-Lins	7 €	20 €	36 €
 AOC Mercurey - Domaine de la Framboisière, « Les Villeranges »	-	-	40 €
 AOC Gevrey-Chambertin - Vieilles Vignes Frédéric Magnien	-	-	50 €
 AOC Chablis Premier Cru - Laroche Les Fourchaumes	8 €	22 €	36 €



Val de Loire

 AOC Sancerre - Pascal Jolivet	-	-	32 €
 AOC Pouilly-Fumé - Pascal Jolivet	7 €	20 €	32 €

Vallée du Rhône et Méditerranée

 AOC Crozes-Hermitage - E. Guigal	8 €	20 €	36 €
 IGP Méditerranée Rose - La Demoiselle Sans Gêne	5 €	-	16 €
 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Sainte Nine	-	-	20 €

Champagnes & Pétillants / Champagnes & Sparkling

 Lallier R.O13 Brut	12 €	36 €	65 €
 Lallier Blanc de Blanc	15 €	-	91 €
 Prosecco	6 €	-	29 €
 Lallier Grand Cru Rosé	14 €	-	85 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets exprimés en euros taxes et service compris. Sujets à modifications sans préavis.
Abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly. Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

© REA 2018 - RCS 488 885 732 - Carte restaurant RH Suites Paris Sénart - 03/18

Carte Restaurant

Restaurant Menu

Horaires

Petit-déjeuner

Du lundi au vendredi de 6h30 à 9h30
Week-ends et jours fériés de 7h00 à 11h00

Déjeuner

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

Dîner

Du lundi au jeudi jusqu'à 22h00

Opening hours

Breakfast

From Monday to Friday
6:30am to 9:30 am
Weekends and holidays
7:00am to 11:00am

Lunch

From Monday to Friday
12:00pm to 2:30pm

Dinner

From Monday to Thursday until 10:00pm



Residhome
Apparthotel

Formule du Carré Gourmand

Carré Gourmand Set Menu

Œuf en cocotte, crème de truffe et ses mouillettes

Variouly garnished eggs, truffle cream and slices of bread

Petite salade César au poulet ou au saumon fumé

Chicken or smoked salmon salad César

Tartare de bœuf au couteau, frites et roquette

Hand-cut steak tartare, chips et rocket

Pasta "Casarecce" forestière et crème de cèpes

Pasta with meat and boletus mushroom cream

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or teas

Baba au Limoncello, chantilly maison et perles de grenades

Limoncello baba cake, homemade whipped cream and pomegranate

Eau minérale (50 cl) ou verre de vin Dourthe n° 1 (15 cl)

Mineral water (50 cl) or glass of wine Dourthe n°1 (15 cl)

21€

Entrée & Plat

OU

Plat & Dessert

Starter & Main or Main & Dessert

Entrées / Starters

Œuf en cocotte, crème de truffes et ses mouillettes	9 €
Variouly garnished eggs, truffle cream and slices of bread	
Ravioles de Bufala, pesto et compotée de tomates	10 €
Bufala ravioli, pesto and tomato compote	
Entremet de rouget, piperade de légumes et crème à la tomate	10 €
Red mullet, fondue of sweet vegetables and tomato cream	
Foie gras maison autour de la figue	15 €
Homemade duck "foie gras" with figs	
Salade César au poulet ou au saumon fumé	14 €
Chicken or smoked salmon salad César	
L'ardoise : la suggestion du chef	
Chef's suggestion	

Plats / Mains

Pasta "Casarecce" forestière et crème de cèpes	15 €
Pasta with meat and boletus mushroom cream	
Tartare de boeuf au couteau 180g, frites et roquette	13 €
Hand-cut steak tartare 180g, chips, rocket salad	
Filet de canette, endives caramélisées et jus aux clémentines	19 €
Duckling filet, caramelized chicory and clémentine sauce	
Pluma de porc Ibérique, frites de patates douces sauce poivrons et mesclun	22 €
Ibèrian pork pluma, sweet potatoes fries, sweet pepers sauce and salad	
Filet de lotte, légumes wok et bouillon Thaï	20 €
Monkfish filet, wokked vegetable and Thaï stock	
Entrecôte de veau, panais crémeux, pop-corn sauce caramel de vin rouge	18 €
Veal steak, parsnip and salted pop-corn caramelized with red wine sauce	
Filet de bœuf Rossini, pommes Darphin et sauce au porto	25 €
Beef fillet Rossini, "darphin" potatoes and porto sauce	
Poisson de la criée, risotto de saison	18 €
Wild fish of the day, seasonal risotto	
L'ardoise : la suggestion du chef	
Chef's suggestion	

Desserts

Assiette de fromages : Chaource, Comté, Chèvre et Ossau-iraty	9 €
Cheese plate	
Baba au Limoncello, chantilly maison et perles de grenade	7 €
Limoncello baba cake, homemcello baba cake, homemade whipped cream and pomegranate	
Cannolo crème de ricotta de Bufala, fruits confits et pépites de chocolat	6 €
Cannoloi with ricotta cream, candied fruits and chocolate chips	
Salade de fruits frais	10 €
Fresh fruit salad	
Tout choco : Croquant choco, Mousse choco blanc, Tartelette et Mille feuille chocolat	9 €
Assortment of chocolate dessert	
Café ou thé gourmand	8 €
Gourmet coffee or tea	
Crèmeux mangue et sa chantilly coco	8 €
Mango creamy and coconut whipped	