

TAPAS

CROSTINI	15	HUÎTRES	18
Crostini (2), tomates confites et prosciutto Crostinis (2), sundried tomatoes and prosciutto		Huîtres (4) du Chef avec sa mignonette à l'estragon et poivre noir Oysters (4) with tarragon and black pepper mignonette	
ARANCINI	16	FOIE GRAS	21
Arancinis aux saucisses italiennes et rapini (3) Italian sausage and rapini arancinis (3)		Foie gras au torchon et coulis de mangue, avec pain brioché Foie gras torchon, mango coulis and brioche bread	
TARTARE DE SAUMON	(100g) 20 (200g) 33	ANTIPASTO POUR 2	71
Tartare de saumon en duo – grenade, concombres, lime et saumon fumé – oignons rouges marinés et Fior di latte servi avec croûtons Salmon tartare duo – pomegranate, cucumbers, lime, and smoked salmon – marinated red onions and Fior di latte served with croutons		Antipasto du chef – prosciutto, cacciatore, soppressata, camembert, fromage cathedral, grissini, crevettes et focaccia Chef's antipasto – prosciutto, cacciatore, soppressata, camembert, Cathedral cheese, grissini, shrimp, and focaccia	
TARTARE DE BŒUF	(100g) 25 (200g) 37	CHARCUTERIES	21
Tartare de bœuf – cornichons, câpres et échalotes françaises, servi avec croûtons Beef tartar with pickles, capers and French shallots, served with croutons		Assiette de charcuteries du chef Chef's charcuterie platter	
CREVETTES	17	FROMAGES	21
Crevettes croustillantes (7), mayonnaise au wasabi Crispy shrimps (7), wasabi mayonnaise		ASSIETTE DE FROMAGES DU CHEF Chef's cheese platter	
AILES DE POULET	14	NACHOS	14
Ailes de poulet (6) – sauce buffalo Chicken wings (6) – Buffalo sauce		Nachos avec salsa, crème sûre et fromage gratiné Nachos with salsa, sour cream and cheese	



La Piazza
RISTORANTE

COCKTAILS

SMOKY MULE	15	TROPICAL BLISS	14
Casamigos tequila blanco, mezcal, lime, sirop d'agave, menthe, gingembre, ananas & bière de gingembre Casamigos blanco tequila, mezcal, lime, agave syrup, mint, ginger, pineapple & ginger beer		Rosemont Ananas, frangelico, jus de citron, jus d'ananas, lait de coco & sirop d'agave Rosemont pineapple, frangelico, lemon juice, pineapple juice, coconut milk and agave syrup	
LEMONBERRY SPRITZ	15	ROYAL MARGARITA	15
Limoncello, framboises & soda Limoncello, raspberry & soda		Casamigos tequila blanco, Triple sec, Apérol, lime & sirop d'agave Casamigos blanco tequila, Triple sec, Aperol, lime & agave syrup	
SHERATON BLOODY	15	APPLE OLD FASHIONED	16
Gin Rosemont concombre, Worcestershire, Tabasco, jus de citron, Clamato, olives au fromage bleu & sel de céleri Cucumber Rosemont gin, lemon juice, Clamato, Tabasco, blue cheese olives, celery salt & Worcestershire		Calvados bouldard, lillet, angostura bitter & sirop de miel et cardamone Bouldard calvados, lillet, angostura bitter & honey cardamom syrup	
CLUB DES TREFLES	15	MOCKTAILS	
Tanqueray gin, dry vermouth, jus de citron, framboises fraîches & blanc d'oeuf Tanqueray gin, dry vermouth, lemon juice, fresh raspberries & egg white		GINGER PALM	9
LAVENDER FLOWER	16	Thé glacé au citron, sirop au miel et cardamone, gingembre frais & bière de gingembre Fever Tree Pure Leaf iced tea lemon, lemon, honey cardamon syrup, fresh ginger & Fever Tree ginger ale	
Ketel one vodka, sirop de lavande, jus de lime & blanc d'oeuf Ketel one vodka, lavender syrup, lime juice & egg white		BASIL LEAF	12
ROUGE PASSION	15	Gin sans alcool, lime, basilic, concombre & gingembre Non-alcoholic gin, lime, basil, cucumber & ginger	
Vin rouge, Captain Morgan aux pommes, Galiano, petits fruits frais, jus de pomme et soda Red wine, Captain Morgan apple rum, Galiano, fresh berries, apple juice & soda		AMARETTI SOUR	13
PISCO ÉMERAUDE	15	Amaretti sans alcool, jus de citron, sirop simple & blanc d'oeuf Non-alcoholic amaretti, lemon juice, simple syrup & egg white	
Pisco, crème de menthe, citron, sirop simple, blancs d'œufs et feuilles mélangées. Pisco, crème de menthe, lemon, simple syrup, egg whites, and mixed leaves.			



La Piazza
RISTORANTE