

### **Entrées 22**

- Tartare de saumon et avocat 🌿  
Carpaccio de bœuf aux herbes méditerranéennes  
Croquettes de jambon cru  
Brochettes de Gambas grillées 🌿  
Toast d'avocat, pickles d'oignon maison 🌿 🌿

### **Plats**

- Filet de Bar, sauce beurre blanc et légumes de saison 38  
Filet de bœuf maturé avec son jus de viande, garniture aux choix (frites, salade, légumes de saison) 42  
Delano Salade du Chef ou à composer 27  
Delano Cheeseburger – Cheddar fumé, bacon sur demande, frites maison 32  
Club sandwich poulet, saumon ou végétarien servi avec des frites maison 25  
Légumes de saison grillés, sauce vierge 🌿 🌿 22  
Penne ricotta, citron, menthe fraîche 🌿 24  
Assiette de saumon fumé, crème fraîche à l'aneth et au citron, servie avec des toasts 26




### **Fromages 22**

Sélection de fromages : Brie de Nangis, Crottin de chèvre, Beaufort & Comté, marmelade de figues et noix




### **Desserts 16**

- Choux rhubarbe fraises, chantilly à la verveine 🌿  
Ananas rôti, caramel au beurre salé  
Assiette de fruits de saison 🌿 🌿  
Chaud-froid chocolaté

**Starters 22**

- Salmon and avocado tartare 
- Beef carpaccio with Mediterranean herbs
- Croquettes of cured ham
- Grilled prawn skewers
- Avocado toast with homemade onion pickles  

**Main courses**

- Sea bass fillet with white butter sauce and seasonal vegetables 38
- Matured beef fillet with meat juice and choice of sides (fries, salad, seasonal vegetables) 42
- Delano's Chef Salad or the ingredients of your choice 27
- Delano Cheeseburger with smoked Cheddar and bacon upon request, served with homemade French fries 32
- Chicken, salmon, or vegetarian club sandwich served with homemade fries 25
- Grilled seasonal vegetables with virgin sauce   22
- Penne with ricotta, lemon and fresh mint  24
- Smoked salmon platter with dill and lemon, crème fraiche, served with toast 26

**Cheese 22**

- Selection of cheeses : Brie de Nangis, goat cheese, Beaufort & Comté, with fig marmalade and walnuts

**Desserts 16**

- Rhubarb and strawberry choux pastry with verbena Chantilly
- Roasted pineapple with salted butter caramel
- Plate of seasonal fruits
- Chocolate chaud-froid