

Restaurant Apollo - Van der Valk Hotel Paris CDG Airport



Informations de Contact

Adresse: Restaurant Apollo - Van der Valk Hotel Paris CDG Airport, 351 Av. du Bois de la Pie, 95700 P

Téléphone: +33 1 48 17 12 78

À Propos

Restaurant d'hôtel chic servant le petit-déjeuner et des menus fixes avec des plats français de viande et de poissons/fruits de mer.

Horaires d'Ouverture

Samedi	06:30–22:30
Dimanche	06:30–22:30
Lundi	06:30–22:30
Mardi	06:30–22:30
Mercredi	06:30–22:30
Jeudi	06:30–22:30
Vendredi	06:30–22:30

Notre Menu

Offres Apollo

Buffet Petit-Déjeuner Américain - Du Lundi au Vendredi de 06H30 à 10H00 & du Samedi au Dimanche 06H30 à 11H00 28,00 €

American Breakfast - Monday to Friday from 06:30 AM to 10:00 AM and Saturday to Sunday from 06:30 AM to 11:00 AM

Buffet Classique du Midi / Entrée - Plat - Dessert - Du Lundi au Jeudi de 12H00 à 14H30 (hors vacances et jours fériés) 39,00 €

Classic Buffet / Starter + Main Course + Dessert Buffet - Monday to Thursday from 12:00 PM to 02:30 PM (excluding holidays and public holidays)

Buffet de la Mer / Chaque Vendredi de 12H00 à 14H30 (hors vacances et jours fériés) 49,00 €

Seafood Buffet - Every Friday from 12:00 PM to 2:30 PM (excluding holidays and public holidays)

MENU À LA CARTE - Les Entrées

ŒUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, ÉMULSION À L'ESTRAGON 12,00 €

Œuf parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion

MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE CHÈVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINÉS, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH 13,00 €

Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple coulis

TOMBÉE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, ÉMULSION CITRONNÉE 14,00 €

Sautéed peas and romaine lettuce, pistachio-basil condiment, lemon emulsion

MENU À LA CARTE - Les Plats

ŒUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, ÉMULSION À L'ESTRAGON 12,00 €

Œuf parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion

MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE CHÈVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINÉS, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH 13,00 €

Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple coulis

TOMBÉE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, ÉMULSION CITRONNÉE	14,00 €
Sautéed peas and romaine lettuce, pistachio-basil condiment, lemon emulsion	

MENU SNACKING - Les Plats

ŒUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, ÉMULSION À L'ESTRAGON	12,00 €
Œuf parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion	

MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE CHÈVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINÉS, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH	13,00 €
Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple coulis	

TOMBÉE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, ÉMULSION CITRONNÉE	14,00 €
Sautéed peas and romaine lettuce, pistachio-basil condiment, lemon emulsion	

MENU SNACKING - Les Pizzas BIO

ŒUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, ÉMULSION À L'ESTRAGON	12,00 €
Œuf parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion	

MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE CHÈVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINÉS, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH	13,00 €
Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple coulis	

TOMBÉE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, ÉMULSION CITRONNÉE	14,00 €
Sautéed peas and romaine lettuce, pistachio-basil condiment, lemon emulsion	

MENU SNACKING - Les Pâtes

ŒUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, ÉMULSION À L'ESTRAGON	12,00 €
Œuf parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion	

MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE CHÈVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINÉS, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH	13,00 €
Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple coulis	

TOMBÉE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, ÉMULSION CITRONNÉE	14,00 €
Sautéed peas and romaine lettuce, pistachio-basil condiment, lemon emulsion	

LES DESSERTS

ŒUF PARFAIT, DÉCLINAISON D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, ÉMULSION À L'ESTRAGON

12,00 €

Œuf parfait, variety of green and white asparagus, tarragon emulsion

MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE CHÈVRE, BETTERAVE ET RADIS MARINÉS, COULIS DE CONCOMBRE ET GRANNY SMITH

13,00 €

Flame-seared mackerel, goat cheese cream, marinated beetroot and radish, cucumber and Granny Smith apple coulis

TOMBÉE DE PETITS POIS ET LAITUE ROMAINE, CONDIMENT PISTACHE BASILIC, ÉMULSION CITRONNÉE

14,00 €

Sautéed peas and romaine lettuce, pistachio-basil condiment, lemon emulsion

Nos Spécialités

Bibimbap



Cocktail Champagne À la Crème de Pêche



Entrecôte D'argentine



Penne Carbonara



Grill Sea Bass and Mashed Potatoes

