



TWO SEASONS
RESORT

MENU

ENTRÉES CHAUDES

Cuisses de grenouilles

Mélange parfait de thym terreux et de citron acidulé, ces cuisses de grenouilles sont poêlées pour conserver leur tendreté juteuse — un pur réconfort gastronomique.

Crevettes flambées

Des crevettes tendres sautées à l'ail et au beurre, puis flambées au whisky pour leur donner une saveur prononcée et fumée. Un filet de citron et un bouillon riche viennent rehausser chaque bouchée juteuse.

Soupe aux légumes

Un bol chaud de soupe crémeuse aux légumes à base de courgettes, carottes et oignons frais, mélangés avec du bouillon et du beurre, servi avec du pain grillé pour un repas réconfortant parfait.

Scampi à l'ail

Scampi juteux cuits dans de l'ail et du beurre, avec un filet de vin blanc et du bouillon pour une saveur riche. C'est léger, savoureux et plein d'arômes.

Escargots à l'ail

Escargots tendres cuits dans du beurre et de l'ail, mélangés à des poireaux et des carottes fondants, puis nappés de vin blanc et de crème fraîche onctueuse — un plat riche, velouté et plein de saveurs.

ENTRÉES FROIDES

Salade d'avocat et crevettes

Des crevettes juteuses et de l'avocat crémeux s'associent à des légumes verts frais et à une vinaigrette légère au citron pour former une salade saine, rafraîchissante et pleine de saveurs.

Salade grecque

Concombres croquants, tomates juteuses et olives salées, garnis de feta crémeuse et d'un filet d'huile d'olive : cette salade grecque est fraîche, légère et pleine de saveurs.

Salade de bœuf thaïlandaise

De tendres tranches de bœuf grillé mélangées à des herbes fraîches, du jus de citron vert et des légumes croquants : cette salade thaïlandaise est épicée, acidulée et pleine de saveurs.

Tomate, mozzarella et jambon italien

Des tomates fraîches, de la mozzarella crémeuse et de fines tranches de jambon italien s'associent pour créer un plat léger et savoureux, riche en saveurs méditerranéennes classiques.

Salade de lentilles

Des lentilles au goût de noisette mélangées à des légumes frais et des herbes, assaisonnées d'huile d'olive et de jus de citron : une salade légère et saine, pleine de saveurs naturelles.

Salade César

De la laitue fraîche, du parmesan et une vinaigrette César relevée s'associent dans une salade crémeuse, acidulée et toujours satisfaisante.



VIANDES GRILLÉES

filet de bœuf

Tendre et savoureux, ce filet de bœuf est un plat classique riche, copieux et parfait pour tous vos repas spéciaux.

Tomahawk

Un steak tomahawk épais et juteux, grillé à la perfection avec juste du sel, du poivre et du feu — plein de saveur, tendre à l'intérieur et fumé à l'extérieur.

Entrecôte de bœuf

Cette entrecôte parfaitement saisie est tendre, savoureuse, un plat simple mais copieux pour les vrais amateurs de viande.

Steak T-bone

Un steak T-bone épais et juteux, parfaitement saisi et tendre à cœur — audacieux, satisfaisant et conçu pour les vrais amateurs de steak.

Côtelettes d'agneau à la sauce au romarin

Côtelettes d'agneau juteuses cuites jusqu'à ce qu'elles soient dorées, servies avec une sauce au romarin chaude pleine de saveur — riches, tendres et parfaites pour un repas spécial.

Côte de porc

Une côte de porc juteuse cuite à la perfection, assaisonnée simplement de sel et de poivre, pour une bouchée tendre et savoureuse à chaque fois.

Poussin

Poussin grillé — tendre poussin subtilement grillé au charbon de bois, badigeonné d'herbes aromatiques et d'agrumes, servi entier et simplement raffiné.

Demi-poulet

Demi-poulet juteux rôti à la perfection, assaisonné d'herbes et d'épices — tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur.

Burger au bœuf

Une galette de bœuf juteuse, garnie de laitue fraîche, de tomate et de fromage fondu : le hamburger classique que tout le monde adore.

Burger au poulet

Une galette de poulet grillé avec de la laitue fraîche et des tomates, servie dans un petit pain moelleux — légère, savoureuse et copieuse.



TAPAS

Ailes de poulet

Ces ailes sont tendres à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur, avec un savoureux mélange d'ail, de piment et d'épices réchauffantes qui rendent chaque bouchée excitante.

Mini brochettes de poulet satay

Ces brochettes de poulet satay de la taille d'une bouchée sont riches en épices relevées, accompagnées d'une sauce au curry jaune onctueuse, enrichie de crème fraîche et d'une touche de vin blanc.

Rouleau de printemps

Ces rouleaux de printemps dorés combinent crevettes, champignons et chou croquant pour une bouchée savoureuse, parfaitement équilibrée par une sauce aigre-douce.

Samosa à la viande

Samosas croustillants fourrés de bœuf haché épicé, de carottes et d'oignons, aromatisés à l'ail, à la muscade et au thym : un en-cas croquant parfait.

Samosa aux lentilles

Samosas croustillants fourrés de lentilles épicées, de tomates acidulées et de feta crémeuse, assaisonnés de muscade et de thym — un délicieux régal végétarien.

Calamars frits avec sauce tartare

Calamars frits croustillants enrobés de chapelure dorée et de pâte à la bière, assaisonnés de thym et de poivre, servis avec une sauce tartare crémeuse pour une bouchée parfaite.

Sandwich au fromage fondu

Un toast doré et beurré, garni de fromage cheddar fondu, grillé à la perfection jusqu'à ce qu'il soit croustillant et servi avec du ketchup à part — simple et satisfaisant.

Croque madame

Du pain grillé recouvert de fromage cheddar fondu et de beurre, garni d'un œuf au plat et servi avec du ketchup : une version riche et savoureuse d'un grand classique.

Aloumi poêlé

Halloumi doré et poêlé, croustillant à l'extérieur et moelleux et salé à l'intérieur, agrémenté d'origan et d'un filet de citron pour une touche fraîche et acidulée.

Poulpe poêlé

Poulpe tendre poêlé avec du paprika et des herbes, agrémenté d'un filet de citron — fumé, juteux et plein de saveurs méditerranéennes.



PÂTES

Linguine à la bolognaise

Linguine tendres nappées d'une riche sauce bolognaise à base de bœuf haché, de légumes frais et d'un mélange d'herbes aromatiques.

Tagliatelles au pesto

Tagliatelles fraîches nappées d'une sauce pesto crémeuse, préparée avec du beurre et de la crème pour un plat de pâtes riche et savoureux.

Penne au bacon

Pâtes penne mélangées avec du bacon fumé croustillant et une sauce crémeuse au vin blanc, riche en beurre et en crème fraîche.

Penne au jambon et sauce à la crème

Penne crémeuses et réconfortantes au jambon, délicatement cuites dans une sauce au vin blanc simple mais délicieuse.

Tagliatelles aux scampis

Tagliatelles mélangées à des langoustines tendres dans une sauce crémeuse à l'ail et à la tomate, agrémentées d'une touche de beurre et de carottes fraîches.



PLATS ET SPÉCIALITÉS

Porc haché avec riz à l'estragon

Viande de porc hachée juteuse cuite avec des oignons, du vin blanc et de l'estragon frais, servie sur un lit de riz moelleux et agrémentée d'une touche crémeuse de crème fraîche — un plat riche, réconfortant et plein de saveurs.

Rognons de bœuf à la moutarde de Dijon et riz

Rognons de bœuf tendres cuits dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon, avec du vin blanc et du bouillon pour plus de profondeur — servis sur du riz chaud pour un repas riche et copieux.

Blanquette de poulet

Doux, crémeux et riche en herbes, ce ragoût de poulet à la française associe carottes, poireaux et champignons dans une sauce au beurre et au vin blanc.

Boulettes de viande à la liégeoise avec

Ces boulettes de viande traditionnelles à la liégeoise sont riches en herbes et épices, cuites lentement dans une sauce savoureuse au lapin avec de la bière brune et de la crème pour une saveur profonde et réconfortante.

Bœuf braisé au vin rouge accompagné de purée de pommes de terre maison

Bœuf mijoté lentement dans un vin rouge corsé et des herbes aromatiques, servi sur une purée de pommes de terre maison onctueuse — un classique réconfortant et profondément savoureux.

Magret de canard cuit au four avec sauce au miel

Magret de canard juteux cuit au four, nappé d'un glaçage au miel sucré et au romarin parfumé, accompagné d'une sauce riche au porto et aux canneberges — un équilibre parfait entre salé et sucré.

Paillard de veau avec croquettes de pommes de terre

Paillard de veau fin et tendre, légèrement assaisonné et grillé au romarin, accompagné de croquettes de pommes de terre croustillantes et d'une salade de roquette fraîche.

Curry vert au bœuf et aux légumes

Ce curry vert au bœuf est composé de morceaux de bœuf juteux et de légumes colorés cuits dans du lait de coco, le tout agrémenté d'une touche de crème fraîche pour une finition onctueuse et délicieuse.

Steak américain et frites

Viande de bœuf crue finement hachée mélangée à un pâté onctueux avec de la moutarde, de la mayonnaise, des câpres, des oignons, du persil et une touche de piquant ; servi froid avec élégance.



POISSON

Tilapia géant

Tilapia géant entier assaisonné d'herbes aromatiques et d'épices, rôti avec de l'ail et du citron pour un festin de fruits de mer frais et savoureux.

Filet de capitaine avec sauce au beurre citronné

Filet de poisson délicat poêlé avec des herbes aromatiques, servi avec une sauce au beurre citronnée acidulée qui équilibre parfaitement les saveurs fraîches et riches.

King clip avec sauce au beurre blanc

Ce plat met en vedette du king clip cuit à la perfection, nappé d'une sauce béarnaise crémeuse et d'une sauce blanche infusée de thym et d'une touche de pâte de poisson.

Ail cossa cossa

Cossa cossa fraîche cuite dans une sauce parfumée à l'ail et au vin blanc, agrémentée de beurre et d'un filet de citron pour un plat délicieux et acidulé.

Sauce tomate Cossa Cossa

Cossa cossa fraîche dans une sauce tomate relevée, mijotée doucement avec de l'ail, du beurre et du citron, pour un repas délicieux et copieux.

SAUCES



Béarnaise

Sauce française riche et onctueuse à base de beurre et d'estragon frais, la béarnaise apporte une touche acidulée et herbacée aux viandes et poissons grillés.

Champignon

Sauce crémeuse aux champignons à base d'ail, d'oignon et d'un filet de vin, mijotée à la perfection pour apporter une touche riche et savoureuse à tous vos plats.

Poivre noir

Une sauce riche et poivrée avec une touche crémeuse, combinant du vin rouge, de la crème fraîche et une touche de whisky — parfaite pour accompagner un steak ou des viandes grillées.

Choron

Variante à la tomate de la sauce béarnaise classique, la sauce Choron est riche, onctueuse et regorge de subtiles notes d'herbes et de vinaigre. Elle accompagne à merveille le steak ou le poulet.

Provençal

Cette soupe provençale est légère, rustique et pleine des saveurs méditerranéennes. Elle est préparée à partir de légumes frais et d'herbes aromatiques telles que l'origan et les herbes de Provence.



DESSERTS

Dame blanche

Crème glacée à la vanille onctueuse garnie de chocolat noir riche et de crème fouettée légère, un dessert classique qui fond dans la bouche.

Gâteau au chocolat

Gâteau au chocolat moelleux et riche, préparé avec du vrai chocolat et du beurre pour un dessert fondant et profondément satisfaisant.

Banane flambée

Bananes sucrées flambées au beurre et au whisky, servies chaudes avec une crème glacée à la vanille — un mélange parfait de saveurs riches et rafraîchissantes.

Belle poire Hélène

Des poires tendres pochées dans un sirop à la vanille, enrobées de chocolat noir ou au lait riche, et garnies de crème fouettée légère : un dessert classique plein d'élégance.

Panna cotta

Une panna cotta onctueuse à base de crème fraîche, cuite à la perfection et servie avec un coulis de fraises ou de mangues acidulé pour une touche rafraîchissante.

Crêpes françaises

Crêpes françaises fines et délicates servies chaudes avec de la crème glacée à la vanille, saupoudrées de sucre et arrosées d'un soupçon de whisky Grand Marnier pour une touche finale parfumée.

Tiramisu au spéculoos

Une variante du tiramisu classique avec des biscuits spéculoos croquants, recouverts d'une couche de mascarpone onctueux et sucré juste ce qu'il faut.

ACCOMPAGNEMENTS

Riz

Riz cuit à la vapeur, léger et moelleux, cuit à la perfection et servi en accompagnement classique de tous les plats.

frites

Des frites dorées et croustillantes, parfaitement assaisonnées et frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Purée de pommes de terre

Purée de pommes de terre onctueuse et fondante, fouettée avec du lait et de la crème, et délicatement assaisonnée de noix de muscade pour une saveur chaleureuse et réconfortante.

Plantain

Des bananes plantains frites, dorées et sucrées, caramélisées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur : un accompagnement ou un en-cas parfait.

Légumes cuits à la vapeur

Un mélange coloré de légumes cuits à la vapeur, légèrement assaisonnés de beurre, d'origan et de thym, pour un accompagnement simple et sain.

Croquettes de pommes de terre

Croquettes de pommes de terre dorées et croustillantes, avec un cœur crémeux et moelleux — parfaites comme accompagnement croustillant ou comme collation.

Croquettes aux pommes

Croquettes dorées et croustillantes fourrées de pommes sucrées et épicées, un dessert ou un en-cas chaud parfait avec un cœur moelleux et fruité.

Croquettes de pommes de terre

Des cylindres de purée de pommes de terre crémeuse, croustillants à souhait, dorés à la perfection, fondants à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Un délice raffiné à chaque bouchée.

Pomme Nature

Une pomme de terre cuite à la perfection, pure, fondante, simplement assaisonnée. Une base subtile et élégante qui se suffit à elle-même ou qui rehausse votre plat principal.

Pomme rissolée

Des pommes de terre délicatement coupées en cubes, poêlées dans du beurre ou de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres à souhait : un accompagnement classique et raffiné.





TWO SEASONS
RESORT

MENU

HOT APPETIZERS

Frog legs

A perfect blend of earthy thyme and zesty lemon, these frog legs are pan-fried to lock in juicy tenderness — pure gourmet comfort.

Flambéed shrimp

Tender shrimp sautéed in garlic and butter, then flambéed with whiskey for a bold, smoky flavor. A splash of lemon and rich broth bring it all together in every juicy bite.

Vegetable soup

A warm bowl of creamy vegetable soup made with fresh zucchini, carrots, and onions, blended with broth and butter — served with toast for the perfect comfort meal.

Garlic scampi

Juicy scampi cooked in garlic and butter, with a splash of white wine and broth for rich flavor. It's light, tasty, and full of aroma.

Garlic snails

Tender snails cooked in butter and garlic, mixed with soft leeks and carrots, then finished with white wine and creamy crème fraîche — rich, smooth, and full of flavor.

COLD APPETIZERS

Shrimp avocado salad

Juicy shrimp and creamy avocado come together with fresh greens and a light lemon dressing — a healthy, refreshing salad full of flavor.

Greek salad

Crisp cucumbers, juicy tomatoes, and salty olives, topped with creamy feta and a drizzle of olive oil — this Greek salad is fresh, light, and full of flavor.

Thai beef salad

Tender slices of grilled beef tossed with fresh herbs, lime juice, and crunchy veggies — this Thai salad is spicy, tangy, and full of flavor.

Tomato, mozzarella, and Italian

Fresh tomato, creamy mozzarella, and thin slices of Italian ham come together for a light, savory dish full of classic Mediterranean flavor.

Lentil salad

Nutty lentils mixed with fresh veggies and herbs, tossed in olive oil and lemon juice — a light, healthy salad that's full of natural flavor.

Caesar salad

Fresh lettuce, parmesan, and bold Caesar dressing come together in a salad that's creamy, tangy, and always satisfying.



GRILLED MEATS

Beef tenderloin

Tender and flavorful, this beef tenderloin is a classic dish that's rich, satisfying, and perfect for any special meal.

Tomahawk

A thick, juicy tomahawk steak, grilled to perfection with just salt, pepper, and fire — full of flavor, tender inside, and smoky on the outside.

Beef entrecôte

This perfectly seared entrecôte steak is soft, flavorful, a simple yet satisfying dish for true meat lovers.

T-bone steak

A thick, juicy T-bone steak with a perfect sear and tender center — bold, satisfying, and made for serious steak lovers.

Lamb chops with rosemary sauce

Juicy lamb chops cooked until golden, served with a warm rosemary sauce that's full of flavor — rich, tender, and perfect for a special meal.

Pork chop

Juicy pork chop cooked to perfection, seasoned simply with salt and pepper, delivering a tender and flavorful bite every time.

Baby chicken

Grilled Baby Chicken — tender poussin subtly charred over coals, brushed with aromatic herbs and citrus, offered whole and simply refined.

Half chicken

Juicy half chicken roasted to golden perfection, seasoned with herbs and spices — tender on the inside, crispy on the outside.

Beef burger

A juicy beef patty, topped with fresh lettuce, tomato, and melted cheese — the classic burger everyone loves.

Chicken burger

A grilled chicken patty with fresh lettuce and tomato, served on a soft bun — light, flavorful, and satisfying.



TAPAS

Chicken wings

These wings are tender inside and crunchy outside, with a tasty blend of garlic, chili, and warming spices that make every bite exciting.

Mini chicken satay skewers

These bite-sized chicken satay skewers are full of bold spices, paired with a smooth yellow curry sauce made rich with crème fraîche and a hint of white wine.

Spring roll

These golden spring rolls combine shrimp, mushrooms, and crunchy cabbage for a flavorful bite, perfectly balanced by a sweet and sour sauce.

Meat samosa

Crispy samosas stuffed with spiced ground beef, carrots, and onions, flavored with garlic, nutmeg, and thyme — a perfect crunchy snack.

Lentil samosa

Crispy samosas filled with spiced lentils, tangy tomatoes, and creamy feta, seasoned with nutmeg and thyme — a delicious vegetarian treat.

Fried calamari with tartar sauce

Crispy fried calamari coated in golden breadcrumbs and beer batter, seasoned with thyme and pepper — served with creamy tartar sauce for the perfect bite.

grilled cheese sandwich

Golden, buttery toast filled with melted cheddar cheese, grilled to crispy perfection and served with ketchup on the side — simple and satisfying.

Croque madame

Toasty bread layered with melted cheddar cheese and butter, topped with a fried egg and served with ketchup — a rich and satisfying twist on a classic.

Pan-fried aloumi

Golden, pan-fried halloumi with a crispy outside and soft, salty center, finished with oregano and a squeeze of lemon for a fresh, zesty kick.

Pan-fried octopus

Tender octopus pan-fried with paprika and herbs, finished with a squeeze of lemon — smoky, juicy, and full of Mediterranean flavor.



PASTA

Linguine Bolognese

Tender linguine tossed in a rich Bolognese sauce made with ground beef, fresh veggies, and a blend of fragrant herbs.

Tagliatelle with pesto

Fresh tagliatelle tossed in a creamy pesto sauce, made with butter and cream for a rich, flavorful pasta dish.

Penne with bacon

Penne pasta tossed with crispy smoked bacon and a creamy white wine sauce, rich with butter and crème fraîche.

Penne with ham and cream sauce

Creamy and comforting penne with ham, gently cooked in a white wine-infused sauce that's simple yet delicious.

Tagliatelle with scampi

Tagliatelle tossed with tender scampi in a creamy garlic and tomato sauce, finished with a touch of butter and fresh carrots.



DISHES AND SPECIALTIES

Minced pork with tarragon rice

Juicy minced pork cooked with onion, white wine, and fresh tarragon, served over soft rice and finished with a creamy touch of crème fraîche — rich, comforting, and full of flavor.

Beef kidney with Dijon mustard and rice

Tender beef kidney cooked in a creamy Dijon mustard sauce, with white wine and broth for depth — served over warm rice for a rich and hearty meal.

Chicken blanquette

Mild, creamy, and full of herbs, this French-style chicken stew brings together carrots, leeks, and mushrooms in a buttery white wine sauce.

Liège-style meatballs with rabbit sauce

These traditional Liège-style meatballs are full of herbs and spices, cooked slowly in a savory rabbit sauce with dark beer and cream for deep, comforting flavor.

Braised beef in red wine with homemade mashed potatoes

Slow-braised beef cooked in rich red wine and aromatic herbs, served over creamy homemade mashed potatoes — a comforting and deeply flavorful classic.

Oven-baked duck breast with honey sauce

Juicy oven-baked duck breast glazed with sweet honey and fragrant rosemary, finished with a rich port wine and cranberry sauce — a perfect balance of savory and sweet.

Veal paillard with potato croquettes

Thin, tender veal paillard lightly seasoned and grilled with rosemary, served alongside crispy potato croquettes and a fresh arugula salad.

Green beef curry with vegetables

This green beef curry features juicy beef and vibrant veggies cooked in coconut milk, finished with a touch of crème fraîche for a smooth, delicious finish.

American steak and fries

finely minced raw beef blended into a silky pâté with mustard, mayo, capers, onions, parsley & a hint of heat; elegantly served chilled.



FISH

Giant tilapia

Whole giant tilapia seasoned with fragrant herbs and spices, roasted with garlic and lemon for a fresh, flavorful seafood feast.

Captain's fillet with lemon butter sauce

Delicate captain fish fillet pan-seared with aromatic herbs, served with a tangy lemon butter sauce that perfectly balances fresh and rich flavors.

King clip with white butter sauce

This dish features king clip cooked to perfection, topped with creamy béarnaise and white sauce infused with thyme and a hint of fish paste.

Garlic cossa cossa

Fresh cossa cossa cooked in a fragrant garlic and white wine sauce, finished with butter and a splash of lemon for a bright, delicious dish.

Cossa cossa tomato sauce

Fresh cossa cossa in a vibrant tomato sauce, gently simmered with garlic, butter, and lemon, creating a delicious and hearty meal.

SAUCES



Béarnaise

A rich and creamy French sauce made with butter and fresh tarragon, Béarnaise adds a tangy, herby touch to grilled meats and fish.

Mushroom

Creamy mushroom sauce made with garlic, onion, and a splash of wine, simmered to perfection for a rich and flavorful finish to any dish.

Black pepper

A rich, peppery sauce with a creamy twist, combining red wine, crème fraîche, and a touch of whiskey — perfect for steak or grilled meats.

Choron

A tomato-flavored twist on classic béarnaise, Choron sauce is rich, silky, and packed with subtle herb and vinegar notes — great for steak or chicken.

Provençal

This Provençal soup is light, rustic, and full of Mediterranean goodness, made with fresh vegetables and aromatic herbs like oregano and Herbes de Provence.



DESSERTS

White Lady

Creamy vanilla ice cream topped with rich dark chocolate and fluffy whipped cream, a classic dessert that melts in your mouth.

Chocolate cake

Moist and rich chocolate cake, made with real chocolate and butter for a deeply satisfying, melt-in-your-mouth dessert.

Flambéed banana

Sweet bananas flambéed in butter and whiskey, served warm with creamy vanilla ice cream — a perfect mix of rich and refreshing flavors.

Beautiful Hélène pear

Tender pears poached in vanilla syrup, draped in rich dark or milk chocolate, and topped with light whipped cream — a classic dessert full of elegance.

Panna cotta

Silky panna cotta made from fresh cream, set to perfection and served with a vibrant strawberry or mango coulis for a refreshing finish.

French crêpes

Thin, delicate French crêpes served warm with creamy vanilla ice cream, sprinkled with sugar and a splash of Grand Marnier whiskey for a fragrant finish.

Speculoos tiramisu

A twist on classic tiramisu with crunchy speculoos cookies, layered with smooth mascarpone and sweetened with just the right touch of sugar.

SIDE DISHES

Rice

Light and fluffy steamed rice, perfectly cooked and served as a classic side for any dish.

French fries

Golden, crispy French fries, perfectly seasoned and fried until crunchy on the outside and fluffy inside.

Mashed potatoes

Smooth and buttery mashed potatoes, whipped with milk and cream, and gently seasoned with nutmeg for a warm, comforting flavor.

Plantain

Sweet and golden fried plantains, caramelized on the outside and soft on the inside — a perfect side or snack.

Steamed vegetables

A colorful mix of steamed vegetables, lightly seasoned with butter, oregano, and thyme for a simple, wholesome side dish.

Potato croquettes

Golden, crunchy potato croquettes with a creamy, soft center — perfect as a crispy side or snack.

Apple croquettes

Crispy golden croquettes filled with sweet, spiced apple, a perfect warm dessert or snack with a soft, fruity center.

Pommes Croquettes

Creamy mashed-potato cylinders, crisped to golden perfection—silky inside, crunchy outside. A refined indulgence with every bite.

Pomme Nature

Perfectly cooked potato—pure, supple, simply seasoned. A subtle, elegant foundation on its own or to elevate your main course.

Pomme Rissolée

Delicately cubed potatoes, pan seared in butter or oil until exquisitely golden and tender—a classic, refined accompaniment.

