ROOM SERVICE

Pour toute commande Room Service, merci de composer le «789»

For any Room Service order, please dial «789»

Service disponible de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Service available from 12pm to 2pm and from 7pm to 10pm

Carte réduite disponible 24h sur 24

Minimum service available 24/7

Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre

A €7 surcharge per order applies for room service.

À PARTAGER
TO SHARE

PLANCHE DE FROMAGES
CHEESE BOARD

25€

PLANCHE DE CHARCUTERIE
CHARCUTERIE BOARD

25€

PLANCHE MIXTE (FROMAGE & CHARCUTERIE)
MIXED BOARD (CHEESE & CHARCUTERIE)

25€

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ
SMOKED SALMON BOARD

26€

LES TARTINABLES : 90 G
SPREADS: 90 G

16€

Découvrez les tartinables d'exception de Kalios, maison grecque emblématique depuis 1832, élaborés à partir de produits méditerranéens soigneusement sélectionnés.

Discover the exceptional spreads by Kalios, an iconic Greek brand since 1832, crafted from carefully selected Mediterranean ingredients.

Mézé Tomate Séchée
Tomate séchée, Vinaigre balsamique, Huile d'olive vierge extra, Basilic, Romarin, Thym
Sun-dried tomato, Balsamic vinegar, Extra virgin olive oil, Basil, Rosemary, Thyme

Mézé Artichaud
Artichaut, Oignon, Vinaigre de cidre, Huile d'olive vierge extra
Artichoke, Onion, Cider vinegar, Extra virgin olive oil, Dill

Mézé Poivron & Fromage Frais de Grèce
Poivron rouge, Tomate, Katiki AOP, Huile d'olive vierge extra
Red pepper, Tomato, Katiki PDO cheese, Extra virgin olive oil

Mézé Aubergine Fumée
Aubergine, Huile d'olive vierge extra, thé fumé
Eggplant, Extra virgin olive oil, Smoked tea

Végétarien

Contient du Porc

Disponibles 24/7

Prix nets en €, service compris (hors-chambre). Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre. Eau potable gratuite et liste des allergènes sur demande.

LES ENTRÉES
STARTERS

TARTARE DE BŒUF ET ANGUILLE FUMÉE — 15.50€
Servi au couteau

BEEF TARTARE & SMOKED EEL
Hand-cut

CEVICHE DE DAURADE ROYALE — 16.50€

SEA BREAM CEVICHE

CHOU-FLEUR BÉCHAMEL 2.0 — 9.50€

CAULIFLOWER BÉCHAMEL 2.0

FRICASSÉE DE PLEUROTES AU MAROILLES — 12.50€
Pleurotes, maroilles, œuf parfait

OYSTER MUSHROOMS WITH MAROILLES CHEESE
Oyster mushrooms, Maroilles, perfect egg

ŒUF BIO, MAYONNAISE, TERRE DES MINES — 8.50€

ORGANIC EGG, MAYONNAISE, "TERRE DES MINES"

RAVIOLES DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS — 14.50€
Consommé de pot-au-feu

BEEF CHEEK & FOIE GRAS RAVIOLI
Pot-au-feu consommé

Végétarien

Prix nets en €, service compris (hors-chambre). Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre. Eau potable gratuite et liste des allergènes sur demande.

LES PLATS
MAIN COURSES

BAVETTE ÉPAISSE BLACK ANGUS — 39€
Pommes tapées, eryngii, fausse béarnaise

THICK-CUT BLACK ANGUS FLANK STEAK
Smashed baby potatoes, king oyster mushrooms, mock béarnaise

CÔTE DE COCHON DE MONTAGNE — 26€
Purée de panais, pommes, jus acidulé

MOUNTAIN PORK CHOP
Parsnip purée, apples, tangy jus

CÔTE DE COCHON XL DU PAYS BASQUE — 42€
Purée de panais, pommes, jus acidulé

XL PORK CHOP FROM THE BASQUE COUNTRY
Parsnip purée, apples, tangy jus

FILET DE CANETTE — 23€
Polenta, sauce aux poivres de collection

DUCKLING FILLET
Polenta, rare peppercorn sauce

PÊCHE DU JOUR — 31€
Écrasé de topinambours, comme un aïoli

CATCH OF THE DAY
Crushed Jerusalem artichokes, aïoli-style sauce

Végétarien

Contient du Porc

Prix nets en €, service compris (hors-chambre). Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre. Eau potable gratuite et liste des allergènes sur demande.

LES PLATS
MAIN COURSES

LAPIN À LA CRÈME DE MOUTARDE — 21€
Écrasé de pommes de terre

RABBIT IN MUSTARD CREAM SAUCE
Crushed potatoes

RISOTTO AU VERT ET ANGUILLE FUMÉE — 28€
GREEN RISOTTO WITH SMOKED EEL

VERSION VÉGÉTARIENNE — 18€
Sans anguille fumée

VEGETARIAN VERSION
Without smoked eel

CROQUE DE CAMPAGNE — 23€
COUNTRY CROQUE

LES FRAÎCHEURS
FRESH DISHES

TARTARE DE BŒUF ET ANGUILLE FUMÉE — 29€
Servi au couteau, frites fraîches

BEEF TARTARE & SMOKED EEL
Hand-cut, fresh fries

CAESAR SALAD — 24€

Contient du Porc

Prix nets en €, service compris (hors-chambre). Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre. Eau potable gratuite et liste des allergènes sur demande.

LES DESSERTS
DESSERTS

12€

MINI-BABAS AU RHUM
Crème montée

MINI RUM BABAS
Whipped cream

FONDANT AU CHOCOLAT
Crème anglaise vanille-tonka

CHOCOLATE FONDANT
Vanilla tonka custard

TARTE AU CITRON
À notre façon

LEMON TART
Our own way

MANDARINE RÔTIE À LA CASSONADE
Écume d'agrumes

ROASTED MANDARIN WITH BROWN SUGAR
Citrus foam

8€

LA SUGGESTION DU MOMENT
DESSERT OF THE MOMENT

Disponibles 24/7

Prix nets en €, service compris (hors-chambre). Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre. Eau potable gratuite et liste des allergènes sur demande.

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Laurent-Perrier Brut, La Cuvée	18€	90€
Laurent-Perrier Rosé	22€	190€

LES VINS

	14cl	75cl
BLANCS		
AOP Chablis Premier Cru Beauroy, bio	14€	70€
AOP Sancerre, Comte Lafond	9€	39€
AOP Côtes-du-Rhône Réserve	6€	30€
ROUGES		
AOP Santenay, Château de Mercey	10€	60€
AOP Saint-Émilion, Château La Grave	7€	40€
AOP Côtes-du-Rhône, Chapoutier	7€	38€

LES APÉRITIFS

Kir (Pêche, Framboise, Cassis, Mûre)	12cl	10€
Martini, Suze, Campari	7cl	12€
Lillet (Blanc, Rouge, Rosé)	7cl	10€
Pastis, Ricard	7cl	12€

LES SANS ALCOOL

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	6€
Schweppes Agrumes, Tonic	25cl	5.50€
Fuze Tea, Orangina	25cl	5.50€
Jus de Fruits Charles Papillon (Pomme, Poire, Abricot, Tomate, Orange)	25cl	8€
Vittel, San Pellegrino	50cl / 1L	4€ / 7€

Prix nets en €, service compris (hors-chambre). Un supplément de 7 € par commande est appliqué pour le service en chambre. Eau potable gratuite et liste des allergènes sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant