



Seul ou à partager *Alone or not...*

Planche de charcuteries / *Cold cuts board* 18⁰⁰€

Planche de fromage / *Cheese board* 18⁰⁰€

Entrée *Starter*

Foie gras de canard et ses toasts, confiture de figues
Duck foie-gras and its toasts, figs jam 20⁰⁰€

Burrata crémeuse, tomates
Creamy Burrata, tomatoes 18⁰⁰€

Plats *Main courses*

♥ Fish and Chips 18⁰⁰€

Club sandwich au poulet ou saumon, frites
Chicken or Salmon Club sandwich, French fries 18⁰⁰€

Hot Dog oignons Crispy
Crispy Onion Hot Dog 15⁰⁰€

Tartare de boeuf, frites
Beef tartar, French fries 19⁰⁰€

Tagliatelles façon wok de légumes
Vegetable Tagliatelle 18⁰⁰€

Cheeseburger avec ou sans bacon, frites
Cheeseburger bacon, French fries 21⁰⁰€

Salade César / Cesar salad 18⁰⁰€

Dessert

♥ Cheese cake coulis aux fruits rouges
Cheese Cake, red berries coulis 10⁰⁰€

Mousse au chocolat Guayaquil
Chocolate Guayaquil mousse 10⁰⁰€

Tiramisu, amaretto café
Tiramisu, amaretto coffee 10⁰⁰€

Crème brûlée vanille bourbon
Crème brûlée with bourbon vanilla 10⁰⁰€

* ♥ Coups de cœur

Nos plats contiennent des allergènes. Si vous avez des intolérances alimentaires, prévenez la réception avant de passer commande / Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let the reception know upon placing an order.

Pour commander, merci d'appeler la réception en composant le 9. Service disponible de 15h à 23h.
To order, please call the reception by dialing 9. Service available from 3pm to 11pm.



Bières Beers

La brasserie fondamentale	33cl	5 ⁵⁰ €
L.B.F. N°1 - Pale Ale Bio (Blonde)		
L.B.F. N°2 - Bière de Blé (Blanche)		
L.B.F. N°4 - India Pale Ale		

Vins Wines

BLANC		
Chardonnay - Pays D'Oc IGP	75cl	30 ⁰⁰ €
L'Envolée 2018	15cl	6 ⁰⁰ €
ROUGE		
Pinot Noir - Pays D'Oc IGP	75cl	30 ⁰⁰ €
L'Envolée 2020	15cl	6 ⁰⁰ €
ROSÉ		
Var IGP – Cap des Esperelles 2018	75cl	30 ⁰⁰ €
	15cl	6 ⁰⁰ €

Champagne

Nicolas Feuillate - Brut		
Coupe / ¼ de Bouteille	20cl	15 ⁰⁰ €
Demie Bouteille	37.5cl	35 ⁰⁰ €
Nicolas Feuillate - Rosé		
Coupe / ¼ de Bouteille	20cl	18 ⁰⁰ €
Laurent Perrier - Brut		
Bouteille	75cl	75 ⁰⁰ €

Boissons chaudes Hot drinks

CAFÉS COFFEE

Express, Décaféiné	2 ⁰⁰ €
Double Espresso	3 ⁰⁰ €

THÉ Tea

Gamme Mariage Frères	4 ⁰⁰ €
Fujiyama (vert)	
Earl Grey Imperial (noir)	
Jasmin Mandarin (vert)	
Marco Polo (noir)	

INFUSIONS

Gamme Mariage Frères	4 ⁰⁰ €
Camomille Sauvage - Jardin Premier	
Verveine Citron - Jardin Premier	

Boissons fraîches Cold drinks

EAUX WATERS

Perrier	33cl	4 ⁵⁰ €
Vittel	50cl	5 ⁰⁰ €
San Pellegrino	50cl	5 ⁰⁰ €

SODAS

Coca Cola	33cl	4 ⁵⁰ €
Coca Cola sans sucre	33cl	4 ⁵⁰ €
Schweppes Ginger Ale	20cl	4 ⁵⁰ €
Charitea Green Tea	33cl	4 ⁵⁰ €
Schweppes Tonic Original	20cl	4 ⁵⁰ €

NECTAR BIO ORGANIC NECTAR

Maison Meneau	25cl	4 ⁵⁰ €
Nectar Abricot / Apricot		
Fraise & Framboise Stranberry & Raspberry		

JUS DE FRUITS BIO ORGANIC JUICES

Maison Meneau	25cl	4 ⁵⁰ €
Pur Jus D'orange / Orange juice		
Ananas / Pineapple		
Pomme / Apple		
Tomate / Tomato		

Room service en partenariat avec la Brasserie «AU GENERAL LA FAYETTE».

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération » / « Alcohol abuse is dangerous to health, consume in moderation ».
IGP : Indication Géographique Protégée / Protected geographical indication. AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.
Nos vins contiennent du sulfite / Our wines contain sulphite.
La provenance des viandes bovines sur demandes
Origin of beef on request.
Prix nets en euros – service compris / Net prices, all taxes included.