



Room service

Les Tapas

Jambon de Boeuf fumé, gnocco frito, tomate, ail noir	16€
Crudo de Daurade, léche de tigre	16€
Le « Poireaux vinaigrette » du Bachaumont, Mayonnaise fumée et Poutargue	16€
Comté AOP 15mois d'affinage, Abricots et Estragon	15€

Les desserts

Cookies chocolat noisette, Chantilly vanille	10€
--	-----

Les softs

Café expresso / Allongé / Noisette	4€
Cappuccino / Crème	6€
Thés	6€
<i>Bio Détox, Ceylan O.P., Earl Grey Supérieur, Lapsang Souchong, Rouge Vanille, Sencha Kashiwagi, Thé du Désert</i>	
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	7€
Thonon 75cl	7€
Chateldon 75cl	7€
Evian / Badoit 50cl	5€
Jus et Nectars Alain Millat 33cl	8€
Citronnades Alain Millat 33cl	8€
<i>Citron/Passion ou Citron/Gingembre</i>	

Les vins

VINS AU VERRE BLANCS (12,5cl)	
Picpoul de Pinet - picpoul-Les Equilibristes - 2019	9€
Bourgogne Côte-d'Or - Chardonnay - Domaine Fabien Coche (BIO)	11€
VINS AU VERRE ROUGES (12,5cl)	
Corbières -	
Le Virevoltant - Les Equilibristes - 2018 (BIO)	12€
Bordeaux-Médoc - Clarendelle - 2018	9€
VINS AU VERRE ROSÉ (12,2cl)	
Côtes de Provence - Château des Sarrins - 2019 (BIO)	9€
CHAMPAGNE À LA COUPE (12,5cl)	
Bruno Paillard - Première cuvée Extra brut	17€

Les bières (33CL)

Noam - Berlin edition Lager	8€
Deck & Donohue Bio Indigo IPA	8€
Deck & Donohue Bio La mission Pale Ale Bio	8€

Les cidres (33CL)

Sassy Cidre Bio	8€
Sassy Cidre rosé	8€
Sassy Poiré	8€