



Room service

Les Tapas

Charcuterie du moment <i>Delicatessens of the moment</i>	8€
Tapenade d'Olives avec Gressins <i>Tapenade of Olive with gressing</i>	6€
Olives de Kalamata <i>Kalamata olives</i>	5€
Comté AOP 15mois d'affinage, Abricots et Estragon <i>Comté cheese, apricots and tarragon</i>	8€

Les desserts

Cookies chocolat noisette, <i>Cookies chocolate and hazelnuts</i>	3€ l'unité	9€ les trois
Madeleine au miel d'été des cadres noirs percherons <i>Madeleine with honey</i>		3,50€ les trois
Cake au citron sans gluten et lactose <i>Lemon cake gluten and lactose free</i>		4,50€
Cake marbré chocolat & cacahuète <i>Marbled chocolate and peanuts cake</i>		4,50€

Les softs

Café expresso / Allongé / Noisette+	4€
Cappuccino / Crème	6€
Thés <i>Bio Détox, Ceylan O.P., Earl Grey Supérieur, Lapsang Souchong, Rouge Vanille, Sencha Kashiwagi, Thé du Désert</i>	6€
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 <i>Citron/Passion ou Citron/Gingembre</i>	8€

Les vins

VINS AU VERRE BLANCS <i>(12,5cl)</i>	
Sauvignon blanc – La java des grandes espérances BIO- 2019	9€
Mâcon – Villages – Domaine des Chenevières - 2018	12€
Viognier – Domaine Saint-Martin - 2020	10€

VINS AU VERRE ROUGES <i>(12,5cl)</i>	
Bourgogne – Pinot noir – Cuvée Charline – 2017	12€
Côtes-du-Rhone – La ferme du Mont - 2018	9€
Bordeaux-Médoc - Clarendelle - 2016	10€

VINS AU VERRE ROSÉ <i>(12,2cl)</i>	
Côtes de Provence - Château des Sarrins - 2020 (BIO)	
Mirabello – Pinot Grigio rosé – Provincia di Pavia - 2020	12€ 9€

CHAMPAGNE À LA COUPE <i>(12,5cl)</i>	
Philipponnat - Royal réserve non dosé	17€
Philipponnat - Royal réserve rosé Brut	20€

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€