



Room service

*Disponible du Mardi au Samedi
de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30*

Les Tapas

Charcuterie du moment <i>Delicatessens of the moment</i>	8€
Houmous de pois chiches & pickles de légumes <i>Chickpeas hummus & vegetables pickles</i>	7€
Croque monsieur à la truffe <i>Truffle croque monsieur</i>	9€
Comté AOP 15mois d'affinage, Abricots et Estragon <i>Comté cheese, apricots and tarragon</i>	8€
Saumon fumé islandais, crème à l'aneth <i>Icelandic smoked salmon, dill cream</i>	9€
Caviar Stroganoff diamond selection Schrenckii et blinis <i>*Disponibile uniquement du mardi au samedi</i>	24€

Les softs

Café expresso / Allongé	3€
Cappuccino / Café latte	6€
Thés / infusions <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	8€
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 BLANCS AU VERRE (12,5cl)	
Languedoc IGP Pays d'Oc - Secret de Lunès - Chardonnay - 2021	8€
Loire - Menetou-salon - Domaine de la tour Saint-Martin - 2018	10€
Vallée du Rhône - Côtes du Rhône - La ferme du Mont - 2019	12€
Bourgogne - Chablis - Domaine Servin - 2018	15€
VINS ROUGES AU VERRE (12,5cl)	
Coteaux Bourguignon- Domaine Montchovet - 2019	8€
Vallée du Rhône - Côte du Rhône - La ferme du Mont - 2018	10€
Languedoc - Pic-Saint-Loup - Château de Valflaunes - 2019	12€
Bordeaux - Pèssac-Léognan - La Croix de Carbonnieux - 2017	15€
VINS AU VERRE ROSÉ (12,5cl)	
Mirabello - Pinot Grigio rosé - Provincia di Pavia - 2020	9€
Coteaux d'Aix en Provence - Château La Coste BIO - 2020	10€
CHAMPAGNE À LA COUPE (12,5cl)	
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€