

ROOM SERVICE

A PARTAGER | TO SHARE

Planche de charcuterie

Charcuterie board

15

Planche de fromage

Cheese board

15

Trio de tapenade d'olives vertes,

houmous citron confit coriandre tapenade carotte cumin

Mix of Green olive tapenade,

candied lemon & coriander hummus carrot cumin tapenade

13

PLATS | MAIN DISHES

Poulet confit à l'huile d'olive, polenta crémeuse à la feta,

chorizo et olives noires

Chicken confit preserved in olive oil, creamy polenta with feta,

chorizo and black olives

15

Poulet rôti aux amandes, risotto de curry, épinards et chorizo

Roasted chicken with almonds, curry risotto, spinach and chorizo

15

Petit épeautre et légumes de saison rôtis, crème de brebis et menthe

Roasted small spelt and seasonal vegetables, sheep's cream and mint

15

DESSERTS | DESERTS

Chocolat, praliné, noisettes

Chocolate, praline, hazelnuts

9

Pomme, caramel coco & granola

Apple, coconut caramel & granola

9

Tous nos plats et nos desserts sont bios et élaborés en France

All our dishes and desserts are organic and made in France

Liste des allergènes disponibles sur demande

List of allergens available on request

ROOM SERVICE

CHAMPAGNE	15CL	75CL
Deutz Brut Classic	15	80
Deutz Brut Rosé	—	120

LES VINS	15CL	75CL
Blanc Saumur Blanc 2019 - Domaine Arnaud Lambert	9	38
Rouge Saint-Emilion 2017 - Château Rocher Figeac	12	58
Rouge Côte du Rhône 2017 - Stéphane Usseglio	6,5	29
Rosé AOC Côtes de Provence - Trinité Montagne Sainte Victoire	9	40

BIÈRES	33CL
Bière PIETRA	9
Bière Mort Subite	8.5

SOFT DRINKS	33CL
Coca Cola	6
Coca Cola Zéro	6
Jus de rêve (Pomme, Ananas)	6