

ROOM SERVICE

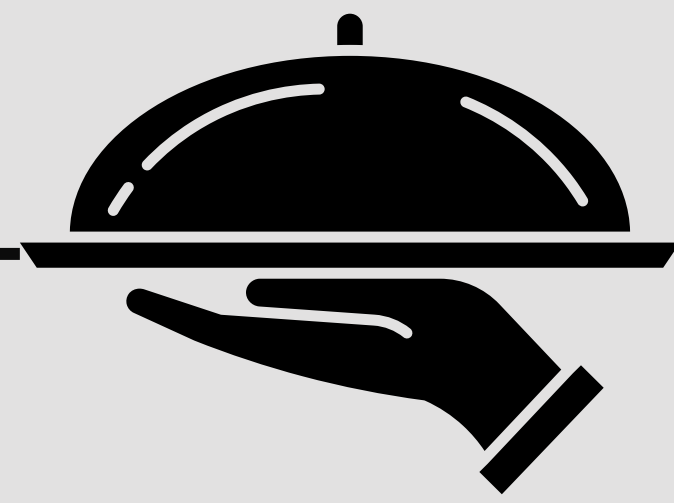
Pour toute commande Room Service, merci de composer le «789»

For all Room Service order, please dial «789»

Service disponible de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30











Service available from 12pm to 2pm and from 7pm to 9:30pm

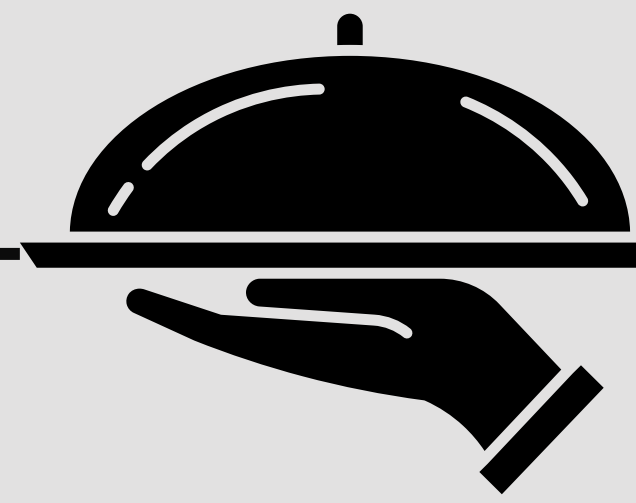
L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception











Les tartinables Superproducteur: 85 g


Potted Meat: 85 g

Crème d'Artichauts   <i>Organic artichoke cream</i>	17.00€
Rillette de Canard de Barbarie  <i>Muscovy Duck rillette</i>	19.00€
Rillette de Merlu aux Graines de Moutarde   <i>Organic Hake rillette with mustard seeds</i>	19.00€
Crème de Pois Chiches citron Cumin   <i>Organic fine cream of chickpeas lemon cumin</i>	17.00€
<i>Creme Fine d'Olives Vertes de Lucques</i>  <i>Organic fine cream of green olives</i>	17.00€
<i>Creme fine de Poivrons de Porvence</i>   <i>Organic fine cream of peppers</i>	17.00€

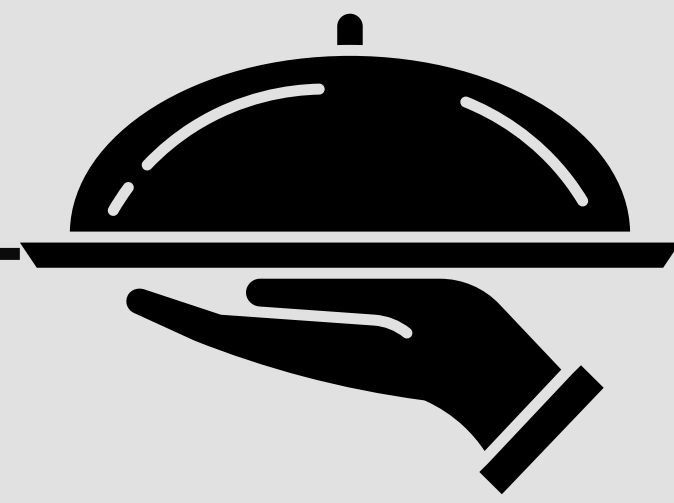


NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Chicons au Gratin 	18.00€
Endives au Jambon gratinées au four, Salade Ham and endives gratin, salad	
Os à Moelle	21.00€
Pain Grillé, Persillade Maison, Salade, Marrow bones, toasted bread, homemade persillades, salad	
Ch'ti Salade	25.00€
Mélange de jeunes Pousses, Croquettes au Maroilles, Poire et Noix Mixed salad, maroilles cheese croquette, pear and walnuts	
Butternut rôti	19.00€
Fêta Mariné au thym, miel, noisettes caramélisées, Sumac Butternut, roasted, <i>feta Marinated in thyme, honey, caramelized hazelnuts, Sumac</i>	
Asperges Vertes 	21.00€
Serrano, Œuf Poché, Parmesan, Mayonnaise épicée Green asparagus, <i>Serrano, Poached Egg, Parmesan cheese, Spicy Mayonnaise</i>	
Assiette de Saumon Fume, 	24.00€
Crème de ciboulette <i>Plate of Smoked Salmon, chives cream</i>	
Assiette de Fromages 	24.00€
<i>Plate of cheeses</i>	
Assiette de Charcuteries  	24.00€
<i>Plate of cold meats</i>	
Assiette charcuteries, fromages  	28.00€
<i>Plate of cheese and cold meats</i>	

 Contient du Porc

 Disponibles 24/7



NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Suprême de Volaille

Cuit à basse température, Purée de Patate Douce, poêlée de Champignons et Sauce à la Moutarde à l'ancienne

Poultry supreme, low temperature cooked, Sweet Potato Puree, sautéed mushrooms and Mustard Sauce

28.00€

Côte de Cochon de Montagne

Glacé à la sauce gastrique aux herbes, Gratin de pommes de terre au Chorizo Brocoletti et chou-fleur rôti au four

Pork chop, Frozen with Gastric Herbs Sauce, Chorizo and Potato Gratin, Brocoletti, Oven Roasted Cauliflower

30.50€

Burger Gantois

Steak haché de Bœuf, Tomate, Mont des Cats, Laitue romaine, Chutney d'oignons, Sauce Burger maison

Minced beef, tomatoes, Mont des Cats cheese, roman lettuce, onion chutney, homemade burger sauce

27.00€

Noix D'entrecôte

Pièce de Bœuf persillée, Rattes du Touquet sautées à l'ail, Jeunes pousses de salades et Sauce au Poivre vert

Rib steak with parsley, garlic-sautéed Rattes du Touquet, baby greens and Green Pepper Sauce

36.00€

Cabillaud

Filet rôti, Risotto Crémeux à l'encre de seiche, Chips de Légumes et Sauce Miel et Citron

Roasted Cod fillet, creamy squid ink risotto, vegetable chips and honey-lemon sauce

31.50€

Croque-Monsieur

Tomme de Cambrai, Frites, Salade

Toasted Ham and cheese sandwich, French Fries, Salad

24.00€

Salade César

Cesar salad

26.00€



Contient du Porc



Disponibles 24/7



NOS DESSERTS / OUR DESSERT

Tarte aux Pommes façon Crumble

Sablé, Pommes caramélisées et Crumble

Apple tart, caramelized apple, crumble

12.00€

Panna Cotta

Ananas rôti, citron gingembre et coulis mangue

Roasted pineapple, lemon ginger and mango coulis

12.00€

Merveilleux aux Spéculoos

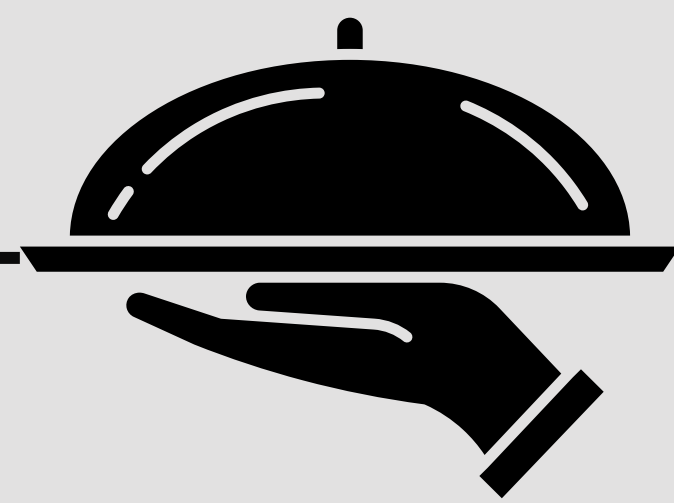
Meringues, Crème fouettée, Brisure de Spéculoos

Meringues, whipped cream, Spéculoos bits

12.00€

Café ou Thé Gourmand

14.00€



Les Apéritifs / Appetizers drinks

Kir vin Blanc ou rouge 15 cl	13.00€
Martini, Suze, Campari 5 cl	11.00€
Pastis, Ricard 2 cl	10.00€
Gin, Vodka, Whisky 4 cl	15.00€
Supplément soda	4.50€
Cocktail au choix	21.00€

Les Bières Bouteilles 33 cl / Bottled beer 33 cl

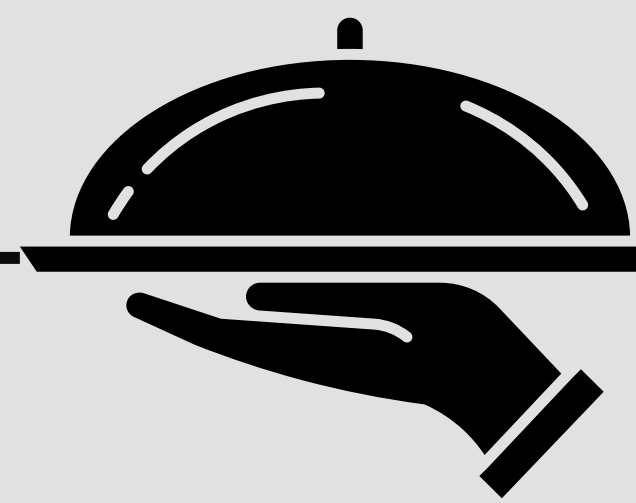
La Gantoise 6°	11.00€
Grimbergen blanche 6°	10.00€
Grimbergen rouge 6°	11.00€
Chimay bleu / rouge 7°	13.50€
Anosteke blonde 8°	12.00€
Triple Karmeliet 8.4°	12.00€
Rince Cochon blonde 8.5°	11.00€
Duvel 8.5°	13.50€
Westmalle triple 9.5 °	14.00€
Maredesous triple 10°	14.50€
Paix Dieu 10°	

Nos Champagne

	14 cl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée	18.00€	90.00€
Laurent-Perrier Cuvée rosé	22.00€	120.00€

Les Digestifs

Cognac VSOP	15.00€
Get 27 / 31	15.00€
Bailey's	15.00€
Génépi	15.00€



Les Soft, cafés & thés

Vittel 50cl/litre	7.00 € / 9.00 €
San Pellegrino 50cl/Litre	7.00 € / 9.00 €
Jus de fruits Papillon (orange, pomme, poire, pêche, framboise, abricot)	7.00€
Coca cola, Zéro, Orangina, Limonade, Perrier, 33 cl / Fuze Tea 25 cl	7.00€
Expresso, Décaféiné	5.50€
Double expresso, capuccino	8.00€
Thé, Infusion	8.00€

La carte des Vins

	12 cl	75 cl
Le Rosé	10.50€	52.50€
Domaine Haut du Clos Rosé Reserve 2021 (Côtes de Provence)		
Les Vins Blancs	12.00€	60.00€
Edmond Rentz-Pinot Gris 2019 (Alsace)	10.00€	50.00€
Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2021 (Côtes de Provence)	15.00€	75.00€
Chablis – Domaine des Genèves 2020 (Bourgognes)		
Le Moelleux	10.00€	50.00€
Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng		
Les Vins Rouges	12.00€	60.00€
Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013 (Bordeaux)	9.50€	47.50€
Château La Grivelière 2020 AOC (Côtes du Rhône)	12.50€	62.50€
Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 AOP (Bordeaux)		63.00€
Pinot Noir Philippe les cotilles (Bourgogne)		