



CARTE DU ROOM SERVICE

APERITIFS

ASSIETTE DE FROMAGES
Cheese platter

12€

FOIE GRAS AU MONBAZILLAC
Foie Gras with Montbazillac

17€

ENTRÉES / STARTERS

CRÈME D'ARTICHAUT À L'HUILE DE TRUFFE
Artichoke cream with truffe oil

10€

VELOUTE DE POTIMARRON A LA CHATAIGNE
Velvety of pumpkin and chestnut

10€

PLATS / MAIN DISHES

ST JACQUES JUSTE SNACKÉES, LENTILLES VERTES À L'ORANGE
Just snacked scallops, green lentils with orange

16€

CONFIT DE BOEUF EN PARMENTIER, PUREE MAISON
Beef confit in parmentier, house mash

16€

RAMEN ET PETITS LEGUMES CROQUANTS À LA THAÏ
Ramen and crunchy Thai vegetables

16€

PIZZAS

MARGHERITA / MARGHERITA
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes

12€

PIZZA DU SUD / SOUTH PIZZA
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon, olives noires, roquette
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, ham, black olives, arugula

14€

DESSERTS

TARTE CITRON REVISITEE
Lemon pie revisited

11€

FONDANT AU CHOCOLAT ET NOIX DU PERIGORD
Chocolate fondant and walnuts from Perigord

11€

BON APPÉTIT!

DEMI PENSION : Entrée-Plat/Plat-Dessert
Pour commander, composez le 9 ! / To order, just dial 9!



CARTE DES BOISSONS

SOFTS

EXPRESSO	2€
CAFE	3€
CHOCOLAT	4€
THÉ	4€
EVIAN (33CL)	4€
COCA-COLA (25CL)	4€
COCA-COLA ZERO (25CL)	4€
BADOIT (33CL)	4€
FEVER TREE TONIC (20CL)	5.5€
JUS D'ORANGE (33CL)	6€
JUS DE POMME (33CL)	6€
JUS D'ANANAS (33CL)	7€
NECTAR DE FRAISE (33CL)	7€

BIERES

LA PARISIENNE BLONDE (33CL)	6€
LA PARISIENNE BLANCHE (33CL)	6€

VINS

LA WINERIE PARISIENNE:	
BLANC (75CL) / WHITE	23€
ROUGE (75CL) / RED	23€
ROSÉ (75CL) / ROSE	21€

CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER LA CUVÉE (75CL)	65€
LAURENT PERRIER LA CUVÉE (37.5CL)	33€

COCKTAILS

1 SOFT + 1 SPIRITUEUX (HORS WHISKY NIKKA FROM THE BARREL)	14€
--	-----



POUR LES SPIRITUEUX, RENDEZ VOUS À L'HONESTY BAR DU LOBBY !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans