



# **ROOM SERVICE**

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

**For any 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**

## LES TARTINABLES SUPERPRODUCTEUR : 85 G


Potted Meat: 85 g  

 **Crème d'Artichaut**   
Artichokes Cream

17€

 **Rillettes de Canard de Barbarie**  
Muscovy Duck Rillettes

19€

 **Rillettes de Merlu aux Graines de Moutarde**  
Organic Hake Rillettes with Mustard Seeds



19€

 **Crème de Pois Chiches, Citron, Cumin**   
Organic Fine Cream of Chickpeas, Lemon, Cumin

17€

 **Crème Fine d'Olives Vertes de Lucques**   
Organic Fine Cream of Green Olives

17€

 **Crème Fine de Poivrons de Provence**   
Organic Fine Cream of Pepper Bells

17€



Disponibles 24/7

Prix nets, service compris

# LES ENTRÉES STARTERS

## Saumon Fumé Maison

17€

Fumé au Bois de Chêne par nos soins, Agrumes, Kalamansi, Fruit de la Passion

Oak Wood Smoked (by the team), Citrus, Kalamansi, Passionfruit

## Foie Gras Maison

22€

Mi-Cuit Maison au Houille de Genièvre, Condiments

Homemade Half Cooked, Genever, Condiments

## Assiette de Fromages

29€

Plate of Cheese

## Assiette de Charcuterie

29€

Plate of Cold Cuts

## Assiette Mixte (Fromage & Charcuterie)

32€

Plate of Cheese & Cold Cuts



Contient du Porc

Disponibles 24/7

Prix nets, service compris

# LES PLATS

## MAIN COURSES

12h00 - 22h00

### Patotto

Langues d'Oiseau, Céleri, Mimolette, Coulis Vert, Noisettes Torréfiées  
Orzo, Celery, Mimolette Cheese, Green Sauce, Roasted Hazelnuts

21€

### Volaille

Grenailles, Shiitakes Rôtis, Mayonnaise Légère au Raifort et au Jus de Volaille  
Grenailles, Roasted Shiitakes, Horseradish Mayonnaise, Juice of Poultry

22€

### Burger du Chef

Bœuf Effiloché (EU) Sauce Barbecue Maison, Cheddar, Frites Fraîches  
Pulled Beef (UE), Homemade Barbecue Sauce, Cheddar, Fresh Fries

28€

### Ch'ti Croque au Maroilles

Jambon grillé, Maroilles, Salade cœur de laitue

Toasted Ham, Cheese Hot Sandwich, Lettuce Salad

22€

### Salade Caesar

Poulet, cœur de laitue, croûtons, sauce Caesar, parmesan, anchois

Chicken, romaine lettuce, croutons, Caesar dressing, Parmesan cheese, anchovies

24€

### Supplément Frites

French Fries

5.5€



Végétarien



Contient du Porc



Disponibles 24/7

Prix nets, service compris

# LES DESSERTS

11€

## Fontainebleau

Muesli, Fruits du Marché, Coulis  
Muesli, Fruits From the Market, Sauce

## Chocolat

Tartelette au Chocolat Noir, Pralin, Granola au Sirop d'Érable  
Dark Chocolate Pie, Pralin, Maple Syrup Granola

## Tarte au Sucre

Crème Entière, Confiture de Lait  
Heavy Cream, Dulce de Leche

## Orange

Salade d'Oranges et Dattes, Fleur d'Oranger, Écume Citron  
Dattes and Oranges Salad, Orange Blossom, Lemon Espuma

## Gateau du moment ☾

Cake of the moment



Disponibles 24/7

Prix nets, service compris

## LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Laurent Perrier Brut, la Cuvée	18€	90€
Laurent Perrier Rosé	22€	190€

## LES VINS

	12cl	75cl
<b>ROUGES</b>		
A.O.C Crozes Hermitge, Petite ruche, Chapoutier, 2023	13€	67€
A.O.C Montagne-Saint-Emilion, Château La Papeterie, 2023	12€	59€
A.O.P Pernand Vergelesses, domaine Joannet, 2023	17€	95€
<b>BLANCS</b>		
A.O.C Chablis, Domaine des Genèvees, 2024	12€	59€
A.O.C Côtes du Rhône, la Grivelière, 2024	8€	30€
A.O.C Montagny, François Berthenet, 2023	12€	59€

## LES APÉRITIFS

Kir (Pêche, Framboise, Cassis, Mûre)	12cl	10€
Martini, Suze, Campari	7cl	10€
Lillet (Blanc, Rouge, Rosé)	7cl	10€
Pastis, Ricard	7cl	8€

Sélection de Rhums, Gins, Vodkas, Téquila,  
Whiskies à la demande

## LES SANS ALCOOL

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	7€
Schweppes Agrumes, Tonic	25cl	5€
Fuze Tea, Orangina	25cl	5€
Jus de Fruits Emile Vergeois (Pomme, Poire, Abricot, Tomate)	25cl	7€
Vittel, San Pellegrino	50cl / 1L	4€ / 7€

Prix nets, service compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération