



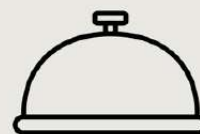
AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

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

For all Room Service order, please dial « 789 »

Lundi au Dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30

Monday to sunday: 12 am until 14 pm and 7 pm until 9.30 pm



**R O O M
S E R V I C E**

Nos Entrées / Ours Entrance

Duo de saumon pickles, billes de combava, condiment avocat <i>Duo of salmon, kaffir lime balls, avocado condiment</i>	24.00€
Langoustine en cocktail, chimichurri <i>Scampi, chimichurri sauce</i>	28.00€
Carpaccio de tomates, moutarde balsamique, légumes confits en pickles <i>Tomato carpaccio, balsamic mustard, candied pickled vegetables</i>	18.00€
Bruschetta au maroilles, pickles d'oignon, mesclun acidulé <i>Bruschetta with maroilles, onion pickles, salad</i>	19.00€
Assiette de saumon fumé, crème ciboulette <i>Smoked salmon, chives whipped cream</i>	25.00€
Assiette de charcuteries & fromages <i>Plate of cold meats & cheeses</i>	29.00€
Assiette de charcuterie <i>Cold meats plate</i>	22.00€
Assiette de fromage <i>Selection of cheese plate</i>	22.00€
Jambon Ibérique <i>Iberico ham</i>	29.00€



Les tartinables Superproducteur : 85 g
Potted Meat : 85 g

Crème d'artichauts

Organic artichoke cream



17.00€

Rillettes de Canard de Barbarie

Muscovy Duck rilette

19.00€

Rillettes de Merlu aux Graines de Moutarde

Organic Hake rilette with mustard seeds



19.00€

Crème de pois Chiches citron cumin

Organic fine cream of chickpeas lemon cumin



17.00€

Crème fine d'olives vertes de Lucques

Organic fine cream of green olives

17.00€

Crème fine de poivrons de Provence

Organic fine cream of peppers



17.00€

Rillettes de Tourteau

Brown Crab rilette

19.00€

Rillettes de Saint-Jacques

Scallop rilette

19.00€



Nos Plats / Ours Main Courses

Burger Gantois : <i>steak haché de boeuf (alternative végétarienne possible), tomate cœur de bœuf, cheddar, laitue romaine, chutney d'oignon, sauce tartare fumé</i>	27.00€
<i>Hamburger Gantois : beef mince steaj, tomato, cheddar, salad, onion chutney, smoked sauce (vegetarian version available)</i>	
Suprême de volaille en croûte de céréales, sauce maroilles, crémeux de carottes, légumes rôtis	25.00€
<i>Chicken breast, Maroilles sauce, roasted vegetables</i>	
Waterzoï de cabillaud, tagliatelles de légumes sautés, émulsion pomme et citron	28.00€
<i>Cod waterzoï, stir-fry vegetable, apple and lemon emulsion</i>	
Risotto de gambas à l'ail, légumes de saison sautés	33.00€
<i>Risotto with king prawns, seasonal vegetables</i>	
Filet de bœuf Simmental rôti, mousseline de céleri vanille, légumes glacés, jus corsé	33.00€
<i>Roasted Simmental beef, vanilla celery mousseline, glazed vegetables</i>	

Nos Incontournables / Our Essentials

Potjevleesch, frites et salade <i>Terrine of meat in jelly, rabbit, pork, veal et chicken with french fries</i>	25.00€
Cromesquis de Crevettes, frites et salade <i>Shrimp Croquette, tartare sauce and French Fries</i>	24.00€
Welsh jambon, frites <i>Meelting cheese on a slice of bread with ham marinated in beer</i>	26.00€
Welsh saumon fumé, frites <i>Meelting cheese on a slice of bread with saumon marinated in beer</i>	29.00€
Carbonnade Flamande <i>Beef stew cooked in beer with French Fries</i>	24.00€
Croque-Monsieur à la Tomme de Cambrai, Frites & Salade <i>Toasted Ham and cheese sandwich, French Fries & Salad</i>	24.00€



Le coin fraîcheur/ Cold meal

Salade César Panko <i>Chicken Salad César</i>	26.00€
Tartine de chèvre rôti, légumes confits, mesclun <i>Roasted goat cheese toast, candied vegetables, salad</i>	24.00€
Tartare de boeuf au couteau, frites, salade <i>Beef tartare, french fries, salad</i>	28.00€

Nos desserts/ Our desserts

Tarte citron basilic meringuée <i>Lemon and basil pie with meringue</i>	14.00€
Chocolat by Hermitage <i>Chocolate by Hermitage</i>	14.00€
Millefeuille vanille, fraises, éclats de pistaches <i>Millefeuille vanilla, strawberries, pistachio</i>	14.00€
Salade de fruit <i>Fruit salad</i>	12.00€
Café gourmand (ou Thé Gourmand +1€) <i>Gourmet coffee or tea (+1€)</i>	14.50€



BOISSONS / DRINKS

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€
Maredsous triple 10°	14.50€
Paix Dieu 10°	



Nos Champagnes

	14cl	75 cl
Laurent-Perrier La Cuvée	20.00€	100€
Deutz Millésimé 2013		125€
Laurent-Perrier Cuvée rosé		120€
Perrier Jouet Belle Epoque 2004		200€
Krug Grande Cuvée		280€



LA CARTE DES VINS

	12cl	75 cl
Le Rosé		
Domaine Haut du Clos Rosé Reserve 2021 <i>(Côtes de Provence)</i>	10.50€	52.50€
Les Vins Blancs		
Edmond Rentz-Pinot Gris 2019 <i>(Alsace)</i>	12.00€	60.00€
Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2021 <i>(Côtes de Provence)</i>	10.00€	50.00€
Chablis - Domaine des Genèves 2021 <i>(Bourgognes)</i>	15.00€	75.00€
Le Moelleux		
Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng	10.00€	50.00€
Les Vins Rouges		
Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013 <i>(Bordeaux)</i>	12.00€	60.00€
Château La Grivelière 2020 AOC <i>(Côtes du Rhône)</i>	9.50€	47.50€
Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 AOP <i>(Bordeaux)</i>	12.50€	62.50€
Pinot Noir Philippe Cordonnier 2020 <i>(Bourgogne)</i>		63.00€
Cuvée Alexis Anjou Château de Brossay 2021 <i>(Val de Loire)</i>	9.00€	45.00€

BOISSONS / DRINKS



Les Digestifs

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

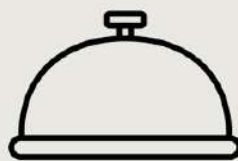
Les Soft, cafés & thés

Vittel 50cl/litre	7.00/9.00€
San Pellegrino 50cl/Litre	7.00/9.00€
Jus de fruits Papillon (<i>orange, pomme, poire, pêche, framboise, abricot</i>)	7.00€
Coca cola, Zéro	7.00€
Orangina	7.00€
Limonade	7.00€
Perrier 33 cl	7.00€
Fuze Tea 25 cl	7.00€
Expresso, Décaféiné	5.50€
Double expresso, capuccino	8.00€
Thé, Infusion	6.00€





AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



R O O M
S E R V I C E



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

For all Room Service order, please dial « 789 »

Service disponible 24h/24

Service available from 7/7



Nos Entrées / Ours Starters

Duo de saumon pickles, billes de combava, condiment avocat

Duo de salmon, kaffir lime balls, avocado condiment

24.00€

Assiette de charcuteries & fromages

Plate of cold meats & cheeses

29.00€

Assiette de charcuterie

Cold meats plate

22.00€

Assiette de fromage

Selection of cheese plate

22.00€

Jambon Ibérique

Iberico ham

29.00€



ROOM
SERVICE

Nos Plats / Ours Main Courses

Salade César Panko

Chicken Salad César

26.00€

Potjevleesch

Terrine of meat in jelly, rabbit, pork, veal et chicken

25.00€

Croque-Monsieur à la Tomme de Cambrai

Toasted Ham and cheese sandwich, Salad

24.00€

Nos Desserts / Ours Dessert

Tarte citron basilic meringuée

Lemon and basil pie with meringue

14.00€

Chocolat by Hermitage

Chocolate by Hermitage

14.00€

Millefeuille vanille, fraises, éclats de pistaches

Millefeuille vanilla, strawberries, pistachio

14.00€

Salade de fruit

Fruit salad

12.00€



Les tartinables Superproducteur : 85 g Potted Meat : 85 g

Crème d'artichauts

Organic artichoke cream

17.00€

Rillettes de Canard de Barbarie

Muscovy Duck rilette

19.00€

Rillettes de Merlu aux Graines de Moutarde

Organic Hake rilette with mustard seeds

19.00€

Crème de pois Chiches citron cumin

Organic fine cream of chickpeas lemon cumin

17.00€

Crème fine d'olives vertes de Lucques

Organic fine cream of green olives

17.00€

Crème fine de poivrons de Provence

Organic fine cream of peppers

17.00€

Rillettes de Tourteau

Brown Crab rilette

19.00€

Rillettes de Saint-Jacques

Scallop rilette

19.00€



BOISSONS / DRINKS

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€



ROOM
SERVICE

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°	



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 (<i>orange, pomme, poire, pêche, framboise, abricot</i>)	7.00€
Coca cola, Zéro	7.00€
Orangina	7.00€
Limonade	7.00€
Perrier 33 cl	7.00€
Fuze Tea 25 cl	7.00€
Expresso, Décaféiné	5.50€
Double expresso, capuccino	8.00€
Thé, Infusion	6.00€



LA CARTE DES VINS

12cl 75 cl



ROOM
SERVICE

Le Rosé

Domaine Haut du Clos Rosé Reserve 2021
(Côtes de Provence)

10.50€ 52.50€

Les Vins Blancs

Edmond Rentz-Pinot Gris 2019
(Alsace)

12.00€ 60.00€

Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2021
(Côtes de Provence)

10.00€ 50.00€

Chablis - Domaine des Genèves 2020
(Bourgognes)

15.00€ 75.00€

Le Moelleux

**Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne,
Petit Manseng**

10.00€ 50.00€

Les Vins Rouges

Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013
(Bordeaux)

12.00€ 60.00€

Château La Gravelière 2020 AOC
(Côtes du Rhône)

9.50€ 47.50€

Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 AOP
(Bordeaux)

12.50€ 62.50€

Pinot Noir Philippe Cordonnier 2020
(Bourgogne)

63.00€

Cuvée Alexis Anjou Château de Brossay 2021
(Val de Loire)

9.00€ 45.00€

Nos Champagnes

Laurent-Perrier La Cuvée

14cl 75 cl
20.00€ 100€

Deutz Millésimé 2013

125€

Laurent-Perrier Cuvée rosé

120€

Perrier Jouet Belle Epoque 2004

200€

Krug Grande Cuvée

280€