

---

*Room Service*  
MENU

---

## Plats / Mains courses 15€

### BOCAUX aux choix :

- Risotto de coquillettes au courgettes et Grana Padano
- Volaille sautée, légumes printaniers et mousseline de pois

### Choice of BOCAUX:

- Pasta Risotto with zucchini and Grana Padano
- Stir-fry poultry, spring vegetables and pea mousseline

## Desserts

BOCAUX : 9€

- Soyeux au chocolat blanc, compotée de fraises

Salade de fruits 4€

Yaourt fruit ou nature 3€

BOCAUX: 9€

- White chocolate cake with strawberry compote

Fruits salad 4€

Plain or Fruit Yogurt 3€

La liste des allergènes est disponible à la réception  
The full list of allergens is available at the reception












D·VINE

## *Vins / Wines*

Au verre / by the glass (10cl)

 Côte de Provence	7€
 Petit chablis	9€
 Saint Emilion	10€
 Sancerre	11€
 Château-neuf-du-Pape	13€
 Haut-Médoc	13€

En bouteille/ Bottle

 Pas de l'Escalette (75cl)	30€
 Pas de l'Escalette (150cl)	60€
 Château des Eyrins Margaux (75cl)	45€

## *Autres boissons / Other drinks*

Pour toute autre boisson, comme de l'eau plate ou pétillante, du Coca Cola ou du jus, nous vous invitons à vous servir dans votre mini bar

*If you want any other drinks, like still or sparkling water, Coca Cola or juice, you can help yourself in your mini bar*