



H a u s s m a n n

ALL DINING
DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 14H A 21H45

Seul ou à partager

Assortiment de Charcuteries

Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP - 19€

-

Churros de Gambas, mayonnaise aux herbes et curry - 18€

-

Sucrine, haricot vert et parmesan, vinaigrette à la noisette - 14€

-

Carpaccio de daurade, huile d'olive-citron, piment d'Espelette - 13€

-

Focaccia aux légumes grillés et pesto basilic - 17€

-

Gaspacho de tomates, tuile de pain à l'ail confit - 15€

Plats

La Pêche du moment, légumes de saison, émulsion lait d'amandes - 32€

-

Pièce du boucher, mille-feuilles de pommes de terres, condiment poivrons confits - 32€

-

Paccheri Arrabiata, copeaux de parmesan, basilic frais - 28€

-

Croque Jambon-Comté-Moutarde - 24€

-

Salade Niçoise - 19€

Sucrine, tomates, haricots verts, oeuf, olives...

-

Brandade de poisson, sauce tomate et crèmes aux herbes - 18€

Accompagnements - 9€

Frites parmesan & paprika - 10€

Légumes de saison

Sucrine, vinaigrette à la noisette

Paccheri au beurre

Pour les enfants - 26€

Nuggets de Volaille, sauce BBQ

Ou

Le Poisson du jour, cuit vapeur

-

Accompagnement au choix

-

Glace et sorbet

Ou

Salade de fruits frais

Pour finir

Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF - 16€

-

Glaces et sorbets - 14€

-

Assiette de fruits frais - 15€

-

Moelleux au Chocolat Inaya 65%, streusel cacao - 14€

-

Dessert du moment - 15€

ALL DINING
MONDAY TO SUNDAY
2 PM - 9:45 PM

Alone or to share

Cured Meats

24-month Bayonne Ham, Jésus sausage and Espelette PDO Lomo - €19

—

Prawn Churros, Herb & curry mayonnaise - €18

—

Baby Gem Lettuce, Green beans, Parmesan, hazelnut vinaigrette - €14

—

Sea Bream Carpaccio, Olive oil, lemon & Espelette pepper - €13

—

Grilled Vegetable Focaccia, Basil pesto - €17

—

Tomato Gazpacho, Garlic crisp - €15

Main courses

Catch of the Day, Seasonal vegetables, almond milk emulsion - €32

—

Butcher's Cut, Potato mille-feuille, roasted pepper condiment - €32

—

Paccheri Arrabbiata, Parmesan shavings, fresh basil - €28

—

Ham, Comté & Mustard Croque-Monsieur - €24

—

Niçoise Salad - 19€

Sucrine Green Salad, Tomato, Long beans, Eggs, Olives...

—

Fish Brandade, Tomato sauce, herb cream - €18

Sides - 9€

Parmesan & paprika French fries - 10€

Seasonal vegetables

Sucrine, hazelnut vinaigrette

Paccheri with butter

For kids - 26€

Poultry Nuggets, BBQ Sauce

Or

Steamed fish of the day

-

Side of your choice

Ice cream and sorbet

Or

Fresh fruit salad

To Conclude

Xavier Thuret's cheese selection MOF - 16€

-

Ice cream and Sorbet - 14€

-

Sliced fruit plate - 15€

-

Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao - 14€

-

Dessert of the day - 15€



H a u s s m a n n

ROOM SERVICE

TOUS LES JOURS 7H-22H

Seul ou à partager

Charcuterie du domaine Abotia

  Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP - 21€

 Churros de Gambas, mayonnaise aux herbes et curry - 20€

  Sucrine, haricot vert et parmesan, vinaigrette à la noisette - 16€

Carpaccio de daurade, huile d'olive-citron, piment d'Espelette - 16€

 Focaccia aux légumes grillés et pesto basilic - 19€

 Gaspacho de tomates, tuile de pain à l'ail confit - 16€

Plats

 La Pêche du moment, légumes de saison, beurre blanc - 36€

Pièce du boucher, mille-feuilles de pommes de terres, condiment poivrons confits - 36€

Paccheri Arrabiata, copeaux de parmesan, basilic frais - 30€

Croque Jambon-Comté-Moutarde - 26€

Brandade de poisson, sauce tomate et crèmes aux herbes - 21€

Accompagnements - 10€

Frites parmesan & paprika 

Légumes de saison 

Sucrine, vinaigrette à la noisette 

Rigatoni au beurre 

Pour les enfants - 21€

 Nuggets de Volaille, frites et sauce BBQ

Pour finir

 Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF - 18€

 Glaces et sorbets - 15€

 Assiette de fruits tranchés - 17€

 Moelleux au Chocolat Inaya 65%, strudel cacao - 15€

Dessert du moment - 16€



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VEGAN



VEGETARIEN

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS
ORIGINE DES VIANDES BOEUF : ROYAUME-UNI / VEAU : ROYAUME-UNI



Hausmann

ROOM SERVICE

EVERY DAYS 7AM-22PM

Alone or to share

  Charcuterie from the Abotia estate,
Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP - 21€

 Prawn Churros, Herb & curry mayonnaise - 20€

Sea Bream Carpaccio, Olive oil, lemon & Espelette pepper - 16€

 Grilled Vegetable Focaccia, Basil pesto - 19€

  Sucrine, green bean and parmesan, hazelnut vinaigrette - 16€

 Tomato Gazpacho, Garlic crisp - 16€

Main courses

The Fish of the day, seasonal Vegetables with Beurre Blanc - 36€

 Butcher's Cut, Potato mille-feuille, roasted pepper condiment - 36€

Paccheri Arrabbiata, Parmesan shavings, fresh basil - 30€

Ham, Comté & Mustard Croque-Monsieur - 26€

Fish Brandade, Tomato sauce, herb cream - 21€

Sides - 10€

Parmesan & Paprika French fries 

Seasonal vegetables 

Sucrine, hazelnut vinaigrette 

Paccheri with butter 



For kids - 21€

Poultry Nuggets, French fries, BBQ Sauce

To conclude

 Xavier Thuret's cheese selection MOF 18€

 Ice cream and Sorbet 15€

 Sliced fruit plate 17€

 Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao 15€

Dessert of the day 16€



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

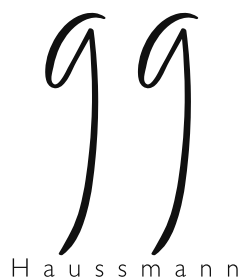


VEGAN



VEGETARIAN

NET PRICES IN EURO, SERVICE AND VAT INCLUDED
MEATS ORIGINATED FROM BEEF : ROYAUME-UNI / VEAL : FRANCE



ROOM SERVICE NUIT

TOUS LES JOURS 22H-7H

Seul ou à partager

- Charcuterie du domaine Abotia
-   Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP - 21€
-
- Carpaccio de daurade, huile d'olive-citron, piment d'Espelette - 16€
-
-  Gaspacho de tomates, tuile de pain à l'ail confit - 16€

Plats

-  Paccheri Arrabiata, copeaux de parmesan, basilic frais - 30€
-
- Croque Jambon-Comté-Moutarde - 26€

Accompagnements

-  Légumes de saison - 10€
-  Rigatoni au beurre - 10€

Pour finir

-  Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF - 18€
-  Assiette de fruits tranchés - 17€
-  Moelleux au Chocolat Inaya 65%, strudel cacao - 15€



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN

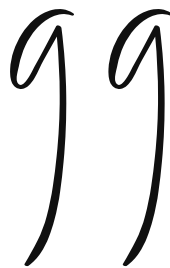


VEGAN



VEGETARIEN

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS
ORIGINE DES VIANDES BOEUF : FRANCE / VEAU : FRANCE / VOLAILLE : FRANCE / PORC : FRANCE



H a u s s m a n n

ROOM SERVICE NIGHT

EVERY DAYS 22PM-7AM

Alone or to share

- Charcuterie from the Abotia estate,
  Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP - 21€
-
Sea Bream Carpaccio, Olive oil, lemon & Espelette pepper - 16€
-
 Tomato Gazpacho, Garlic crisp - 16€

Main courses

-  Paccheri Arrabbiata, Parmesan shavings, fresh basil - 30€
-
Ham, Comté & Mustard Croque-Monsieur - 26€

Sides

-  Seasonal vegetables - 10€
 Rigatoni with butter - 10€

To conclude

-  Xavier Thuret's cheese selection MOF - 18€
 Sliced fruit plate - 17€
 Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao - 15€



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN

NET PRICES IN EURO, SERVICE AND VAT INCLUDED
MEATS ORIGINATED FROM BEEF : FRANCE / VEAL : FRANCE / CHICKEN : FRANCE / PORK : FRANCE