

*Room service*



# Room service

DE 11H À 21H  
FROM 11AM TO 9PM

## NOS DÉLICIEUX CROQUES - SERVIS AVEC UNE SALADE VERTE ET FRITES OUR DELICIOUS CROQUES - SERVED WITH GREEN SALAD AND FRIES

**Façon club sandwich** 22€ **Pulled pork et coleslaw** 22€  
Club sandwich style Pulled pork and coleslaw

**Façon salade niçoise** 22€ **Légumes grillés** 19€  
Niçoise salad style Grilled vegetables

## LES PÂTES D'ELÉONORA - LES CONCHIGLIES ELEONORA'S PASTA - CONCHIGLIES

**Truffe : sauce velouté à la truffe et comté** 28€  
Truffle: truffle velouté sauce and Comté cheese

**Tomates du potager : oignons confits et basilic** 21€  
Garden tomatoes: caramelized onions and basil

## NOS SALADES OUR SALADS

**Salade de fenouil et petit épeautre, huile d'olive au citron** 21€  
Fennel and spelt salad, lemon olive oil

**Cœur de romaine à l'anchoïade, poulet grillé, œufs râpés, parmesan et croûtons** 24€  
Romaine heart with anchovy, grilled chicken, grated eggs, parmesan and croutons

## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

**Faisselle du Ventoux et fruits rouges** 12€  
Ventoux faisselle and red fruits

**Mousse au chocolat Manjari** 14€  
Manjari chocolate mousse



# Room service

DE 22H À 7H  
FROM 10PM TO 7AM

## SÉLECTION DE LA MAISON STURIA SELECTION FROM MAISON STURIA

**Rillettes d'esturgeon à la noix de Saint-Jacques** 15€  
Sturgeon rillettes with scallops

**Rillettes d'esturgeon à la langoustine** 15€  
Sturgeon rillettes with langoustine

## LES PÂTES D'ELÉONORA - LES CONCHIGLIES ELEONORA'S PASTA - CONCHIGLIES

**Truffe : sauce velouté à la truffe et comté** 28€  
Truffle: truffle velouté sauce and Comté cheese

**Tomates du potager : oignons confits et basilic** 21€  
Garden tomatoes: caramelized onions and basil

## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

**Faisselle du Ventoux et fruits rouges** 12€  
Ventoux faisselle and red fruits

**Mousse au chocolat Manjari** 14€  
Manjari chocolate mousse



# Room service

## BOISSONS DRINKS

### LES EAUX WATER

Vittel 1L	10€
San Pellegrino 1L	10€
Châteeldon 75cl	12€

### BIÈRES ARTISANALES CRAFT BEERS

La Fauvette, Blonde	12€
La Fauvette, Blanche	12€
La Fauvette, IPA	12€

### LES SOFTS SOFTS

Jus de fruits <i>Abricot / Ananas / Orange / Poire / Pamplemousse Pomme Cox's / Tomate</i>	25cl	7€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	7€
Orangina	25cl	7€
Limonade	25cl	6€
Thé Glacé maison	20cl	10€
Perrier	33cl	7€
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	7€

### VINS & CHAMPAGNES WINES & CHAMPAGNES

Moët & Chandon « Brut Réserve Impérial »	75cl	128€
Moët & Chandon « Impérial Rosé »	75cl	135€
« À mon Père », Domaine Chasson, 2022 <i>Blanc, Rouge, Rosé</i>	75cl	52€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for health,  
consume with moderation.*



*Prix nets, taxes et service compris.  
Les tarifs indiqués n'incluent pas les frais de service  
en chambre, d'un montant de 15€ par commande.  
Net prices, taxes and service included. Prices shown do  
not include the in-room service charge of €15 per order.*



*« Il n'y a  
pas d'heure pour  
bien manger. »*

SAGESSE DE GOURMET

\* « There's no wrong time  
for good food. »

