



ROOM SERVICE'S MENU

ALL ABOARD!



CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier brut millésimé			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

DRINKS

Porto rouge Graham's Fine Tawny	6cL	6
Ricard, Pastis 51	2cL	4.5
Martini bianco ou rosso, Campari	6cL	5

FRENCH APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc	12.5cL	5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise		
Lillet Tonic	15cL	8
St Raphaël rouge	6cL	6

BEERS

	15cl	25cl	50cl
Draft beers			
Heineken	3.5	4.5	7.5

Bottled beers

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée	33cL	5
Hapkin blonde, riche & fuitée	33cL	5.5
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila	33cL	5
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes	35.5cL	6
Mort Subite White Lambic, rafraichissante et acidulée	33cL	5.5
Grimbergen blonde bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices	33cL	5
Pelforth brune, caramélisée & de caractère	33cL	5
Brooklyn Lager, florale et houblonnée	33cL	6

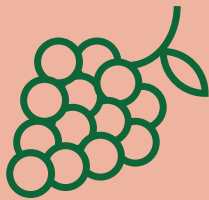
Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0,	33cL	5
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron	33cL	5

CIDER

Cidre Bio "SASSY" de Normandie (bio),	33cL	6
---------------------------------------	------	---

VINTAGE YEAR



PDO WHIT WINE

15cl 37,5cl 75cl

Chablis - Gloire de Chablis <i>J. Moreau et Fils - Vif & fruité</i>	9.5	28	44
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio) <i>Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral</i>			28
Pouilly-Fuissé <i>Aegerter - Délicat & charnu</i>			49

PDO ROSÉ WINE

15cl 75cl

IGP Oc - Biodynamie <i>Zodiak - Vif & fruité</i>			28
Coteaux Varois en Provence (bio) <i>Château de l'Escarelle - Floral & élégant</i>			33
Côtes de Provence <i>Ultimate Provence - Fruité & intense</i>			42

PDO RED WINE

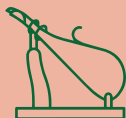
15cl 37,5cl 75cl

St Nicolas de Bourgueil (bio) <i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand</i>			33
Côtes du Roussillon Villages <i>Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif</i>			39
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité</i>	6	21	28
Brouilly <i>Aegerter Léger & floral</i>			37
Haut-Médoc <i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité</i>	8		42

FOOD

SAVOURY FOOD

Chicken bowl Seasonal vegetables, starching and chicken	14
Salmon bowl Seasonal vegetables, starching and salmon	15
Croque-monsieur with comté cheese*	11
Espellete chilli pepper flavoured country-style pâté	5.5
Selection of PDO cheeses - to share	13



SWEET SIDE

De-structured lemon tart Lemon cream, meringue and crumble	8
Dark chocolate mousse*	6
Re-visited strawberry cake Strawberries, lady fingers and basil sorbet	10



FOR MORE CHOICE,
DON'T HESITATE
TO ASK THE
**RESTAURANT'S
"À LA CARTE" MENU**

**AVAILABLE DURING RESTAURANT
OPENING HOURS ONLY**



KEEP WARM

CAFÉ NESPRESSO

Double espresso	3.2
Espresso	2.4
Cappuccino	4.9
Cold brew vanille glacé	4.9

THÉS KUSMI TEA

Thés noirs 3.5

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thés verts 3.5

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3.5

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

LATTÉS

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 3.5

Matcha latte 3.5

Café tiramisu onctueux 4.9

Latte Macchiato 4.9



THRISTY

Free carafe or glass of water on request

	33cl	50cl	1l
MINÉRAL WATER			
Evian		3.5	4.5
Badoit		3.5	4.5
Perrier	4		

SODAS 4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic,

Redbull, Fuze tea pêche 25cL

GRANINI FRUIT JUICE AND NECTAR 4.5

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

APÉRIKID : ONLY FOR CHILDRE, 5

A TOUCH OF FRESHNESS 33 cl 6.5

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio)

100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)

100% naturel et français

* Previously frozen

Prices in euros incl.tax.

The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

BIO : Products from organic farming.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

We are serious about sustainability!

This card is printed on PEFC-certified paper.