

# L'AMOUR FOOD

SERVI SUR UN PLATEAU !



# POUR TRINQUER

CHEERS



## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82

## APÉRITIFS

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

## VINS D'APÉRITIFS - DRINKS

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

## BIÈRES - BEERS

BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

## BIÈRES BOUTEILLES

Ciney blonde	5.5
douce & équilibrée 33cl	
Hapkin blonde	6
riche & de caractère 33cl	
Lagunitas IPA	6
amère aux notes d'agrumes 35.5cl	
Grimbergen blanche	5
agrumes & notes d'épices 33cl	
Grimbergen ambrée	5
amère & sucrée 33cl	
Mort Subite Kriek	6
cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl	
Desperados	5
arômes de tequila & d'agrumes 33cl	
Heineken 0.0	4.5
33cl	

## CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL	5
-------------------------------------	---

# POUR LEVER SON VERRE

*RAISE YOUR GLASS !*

## LES VINS BLANCS

*PDO WHITE WINES*

### Languedoc - Roussillon (bio)

*Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019*

### Sud-Ouest

*BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018*

### Bourgogne

15cl      37,5cl      75cl

9      25      42

*J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018*

28

24

## LES VINS ROSÉS

*PDO ROSÉ WINES*

15cl      75cl

### Vallée du Rhône

24

*Domaine La Champone AOP Lubéron 2019*

### Provence

7      29

*Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019*

## LES VINS ROUGES

*PDO RED WINES*

15cl      37,5cl      75cl

### Val de Loire

5.5      14      24

*Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018*

### Beaujolais

8      30

*Château de Pierreux AOP Brouilly 2018*

### Bordeaux

23      39

*Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015*

### Languedoc - Roussillon (bio)

26

*La Livinière Sirus AOP Minervois 2018*

28

24

7

29

5.5      14      24

8      30

23      39

8      30

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

23      39

26

28

24

9      25      42

7

29

5.5      14      24

8

30

23      39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

26

39

# FAIM

## COTÉ SALÉ

*SAVOURY FOOD*

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 24 MOIS D'AFFINAGE	10
SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D'ABOTIA	6.5
FROMAGE COUP DE CŒUR	6.5
SÉLECTION DE FROMAGES AOP- À PARTAGER	14
PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE	5.5
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ*	12
HOUMOUS, PAIN PITA	5.5

## COTÉ SUCRÉ

*SWEET SIDE*

GRANOLA GRAINES À L'ANCIENNE, CHIA, AMARANTE ET LIN	6.5
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*	6.5
CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON	7.5

**POUR PLUS DE CHOIX, N'HÉSITEZ PAS  
À DEMANDER LA CARTE  
DU RESTAURANT !**

Disponible aux heures d'ouverture  
uniquement. Servis en chambre, les plats du  
restaurant seront majorés de 15%.

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

Available during restaurant opening hours only.  
For room service, the restaurant's dishes have  
a 15% surcharge

# **SOIF !**

## LARMES DE CROCODILE

*CROCODILE TEARS*

### **EAUX MINÉRALES** *MINERAL WATER*

EVIAN	3.5	4.5
BADOIT	3.5	4.5
PERRIER	4	

### **SODAS** 4.5

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZÉRO 33cl
OASIS TROPICAL 33cl
FANTA ORANGE 33cl
Sprite 33cl
ORANGINA 25cl
SCHWEPPES AGRUM / SCHWEPPES INDIAN TONIC / REDBULL 25cl
FUZE TEA PÊCHE 25cl

### **NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 4.5

*GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS*

JUS DE TOMATE 25cl
JUS D'ORANGE 25cl
JUS DE POMME 25cl
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE 25cl
NECTAR D'ANANAS 25cl
NECTAR DE FRAISE 25cl
NECTAR D'ABRICOT 25cl

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

### **UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)** 6.5

LIMONADE MAISON  
THÉ GLACÉ MAISON  
FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE, THYM, EAU GAZEUSE



*KEEP WARM*

## CAFÉ NESPRESSO

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	3.2

CAPPUCCINO	4.9
------------	-----

LATTE MACCHIATO	4.9
-----------------	-----

FLAT WHITE	4.9
------------	-----

CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX	4.9
------------------------	-----

MACCHIATO GLACÉ À LA VANILLE	4.9
------------------------------	-----

## THÉS KUSMI TEA 3.5

THÉ VERT SENCHA

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX : Maté, thé vert et citronnelle

BOOST : Maté, thé vert et épices

PRINCE WLADIMIR : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

THÉ VERT À LA MENTHE NANAH : Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

LABEL IMPÉRIAL : Thé vert, orange et cannelle

## INFUSIONS KUSMI TEA 3.5

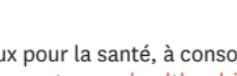
CAMOMILLE

AQUAROSA : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

## LATTÉS 3.5

MATCHA

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE  
MONBANA (BIO)



Prix service compris 15% (ST)

Tous nos prix sont en euros et TTC.

Prices in euros incl.tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Produits issus de l'agriculture biologique.

Products from organic farming.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.



---

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs