



Prix nets – *Net prices*

La liste des produits allergènes est à votre disposition auprès de nos équipes

List of allergenic products is at your disposal with our team



Room Service



43.29

PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST

6h-11h / 6am to 11am

Petit-déjeuner Continental 24 € *Continental Breakfast*

Pain et viennoiseries

(3 viennoiseries et 1 pain blanc ou pain complet ou pain aux fruits)

Bread and bakeries

(3 bakeries and 1 white bread or whole wheat bread or fruit bread)

Beurre, confitures et miel

(2 beurres : doux ou ½ sel ou allégé)

Butter, jam, honey

(2 butters : regular or ½ salt or low-fat)

1 Yaourt

(Nature ou au fruit ou allégé)

1 Yoghurt

(Nature or with fruit or low-fat)

Fruit

(1 salade de fruit ou 2 kiwis ou ½ pamplemousse)

Fruit

(1 fruit salad or 2 kiwis or ½ grapefruit)

1 boisson chaude

(café, thé, chocolat, lait)

1 hot drink

(coffee, tea chocolate or milk)

1 Jus de fruit

(orange ou pomme ou pamplemousse)

1 Fruit juice

(orange or apple or grapefruit)

Frais additionnels de 5 € pour service en chambre / *In room delivery charge : 5 €*

SELECTION DE COCKTAILS COCKTAILS SELECTION

Cocktails Champagne | 15 cl

- o 49' Champagne 17 €
Champagne, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron
- o Marie Antoinette 17 €
Champagne, vodka Absolut framboise, Chambord, Cointreau, jus d'ananas

Cocktails sans alcool | 15 cl

- o Le Saint James 13 €
Jus de banane, jus de maracuja, jus d'ananas, jus de goyave, sirop de fraise
- o Florida 13 €
Jus d'orange, jus de citron, jus de maracuja

Cocktails Classiques

- o Court 10 cl (Cosmopolitan, Dry Martini, Daïquiri, Negroni, etc) 14 €
- o Long 15 cl (Americano, Mojito, Gin Fizz, Tequila Sunrise, etc) 17 €

Thés glacés maison | 20 cl

- o Thé glacé maison aux fruits de saison 10 €
Home made ice tea with seasonal fruit

Frais additionnels de 5 € pour service en chambre / *In room delivery charge : 5 €*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Consumption of alcoholic beverages may cause health problems, please drink moderately

BOISSONS BEVERAGES

Vins rouges / Red wines

	Verre 12 cl	½ bout. 37,5 cl	Bouteille 75 cl
o Médoc AC Château Haut Couloumey 2015			40 €
o St-Emilion Gd Cru AC Château La Croix Montlabert 2015 ..			62 €
o Bourgogne AC Côteaux des Moines « Bouchard » 2018 ...			36 €
o Vin du Pays d'Oc IGP Merlot Domaine Lasserre 2018	6 €		25 €
o Val de Loire AC Sancerre Domaine des Vieux Pruniers 2018		19 €	38 €

Vins rosés / Rosé wines

	Verre 12 cl	½ bout. 37,5 cl	Bouteille 75 cl
o Côtes de Provence AC M Minuty 2018	8 €		40 €

Vins blancs / White wines

	Verre 12 cl	½ bout. 37,5 cl	Bouteille 75 cl
o Vin du Pays d'Oc IGP Chardonnay Tour des Pins 2018	6 €		25 €
o Val de Loire AC Sancerre Domaine des Vieux Pruniers 2018		19 €	38 €
o Bourgogne AC Chablis Domaine William Fèvre 2017		35 €	62 €

Champagne

	Coupe 15 cl	½ bout. 37,5 cl	Bouteille 75 cl
o Henriot Brut Souverain	17 €	42 €	80 €
o Henriot Brut rosé			90 €

Boissons / Drinks

- o Espresso / Espresso 5 €
- o Double espresso, Cappuccino 8 €
- o Café, Thé ou chocolat chaud (50 cl) / Coffee, tea or hot chocolate 7 €
- o Eaux minérales (50 cl) / Mineral water (50 cl) 5,50 €
- o Eaux minérales (1l) / Mineral water (1l) 9 €
- o Boissons non alcoolisées / Soft drinks 6,50 €
- o Bières (33 cl) / Beers (33 cl) 8 €

Frais additionnels de 5 € pour service en chambre / In room delivery charge : 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Consumption of alcoholic beverages may cause health problems, please drink moderately

PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST

6h30-11h / 6.30am to 11am

Pour commander votre petit-déjeuner, complétez et suspendez votre fiche
à la porte de votre chambre avant 2h du matin

To order your breakfast, please fill in the order and hang it on your door knob before 2 a.m.

Frais additionnels de 5 € pour service en chambre / In room delivery charge : 5 €

A la carte / Menu

Jus d'orange ou de pamplemousse frais 7 €

Fresh orange or grapefruit juice

Jus de pomme 4,50 €

Apple juice

Cornflakes, Special K 4 €

Cereals

Salade de fruits frais 5 €

Fresh fruit salad

1 pamplemousse 4,50 €

1 grapefruit

Yaourt nature, aux fruits ou 0% 3 €

Plain, fruit or low fat yoghurt

Assiette de fromages 9 €

Plate of cheeses

Omelette 9 €

Omelet

Œufs brouillés natures 7 €

Plain scrambled eggs

2 oeufs au plat 7 €

2 fried eggs

2 oeufs à la coque 5 €

2 soft boiled eggs

LA CARTE / MENU

12h-23h / 12pm to 11pm

(V) **Velouté de saison** 9 €
Seasonal velouté

Salade Caesar, aiguillettes de volailles, sauce Caesar 20 €
Caesar salad, poultry aiguillettes, Caesar sauce

Club sandwich, volaille, poitrine fumée, frites maison 24 €
Club sandwich, poultry, smoked bacon, homemade french fries

Hamburger* avec fromage, frites maison 22 €
Hamburger with cheese, homemade french fries

(V) **Risotto Acquarello** végétarien 18 €
Acquarello risotto vegetarian

Poisson du Marché et légumes d'hiver 26 €
Fish of the day, seasonal vegetable

Assiette de fromages affinés 10 €
Plate of assorted matured cheeses

Desserts

Riz au lait de coco, coulis exotique 10 €
Rice cooked in coconut milk, exotic coulis

Pomme d'Ile de France, en tatin, crème fraîche vanillée 10 €
Tarte Tatin with vanilla crème fraîche

Salade de fruits frais 10 €
Fresh fruits salad

(V) Plat végétarien / *Vegetarian dish* * Viande de bœuf d'origine française / *Beef of french origin*

Frais additionnels de 5 € pour service en chambre / *In room delivery charge : 5 €*

MENU ENFANT 14 €

Children's Menu

Pour les moins de 10 ans / *for children under 10 years old*

Steack hâché*, pommes de terre sautées
Minced meat steack, sauteed potatoes

ou / or

Penne au beurre ou à la sauce tomate
Penne with butter or tomato sauce

Glace ou sorbet
Ice cream or sorbet

APRES 23H / AFTER 11 PM

Les Bocaux - 330 g

Penne à la bolognaise 20 €
Penne with bolognese sauce

Orrecchiette au saumon 20 €
Orrecchiette with salmon

Parmentier de canard confit 20 €
Duck shepherd's pie

Colin aux légumes 20 €
Coley and vegetables



Salade de fruits frais 10 €
Fresh fruits salad

Riz au lait de coco, coulis exotique 10 €
Rice cooked in coconut milk, exotic coulis

Assiette de fromages affinés 10 €
Plate of assorted matured cheeses

Frais additionnels de 5 € pour service en chambre / *In room delivery charge : 5 €*

Notre Maître d'Hôtel se tient à votre disposition pour toute autre demande au 43 29
For any other request please call our Head Waiter at 43 29