



Prix nets – Service compris  
*Net prices – Service is included*

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

Facturation minimale du Room Service : 5 €  
*Minimum charge for Room Service is 5 €*

## PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST

6h-11h / 6am to 11am

### Petit-déjeuner Continental / Continental Breakfast 19 €

Corbeille du boulanger, beurre, confitures et miel  
*Baker's basket, butter, jam, honey*

Yaourt nature  
*Plain yoghurt*

Salade de fruits frais  
*Fresh fruit salad*

Café, décaféiné, thé ou chocolat  
*Coffee, decaffeinated coffee, tea or chocolate*

Jus de fruit (orange, pomme ou pamplemousse)  
*Fruit juice (orange, apple or grapefruit)*

### Petit-déjeuner Vitaminé / Tonic Breakfast 19 €

Pain complet, beurre, confitures, miel  
*Whole wheat bread, butter, jam, honey*

Yaourt aux fruits  
*Fruit yoghurt*

Kiwi  
*Kiwi*

Café, décaféiné, thé ou chocolat  
*Coffee, decaffeinated coffee, tea or chocolate*

Jus de fruit (orange, pomme ou pamplemousse)  
*Fruit juice (orange, apple or grapefruit)*

### Petit-déjeuner Minceur / Low fat Breakfast 19 €

Pain complet céréales, beurre allégé, confitures allégées  
*Whole wheat bread, low-fat butter, sugar free jam*

Yaourt aux fruits 0%  
*Low-fat flavoured yoghurt*

Special K  
*Bowl of Special K*

Kiwi  
*Kiwi*

Café, décaféiné, thé ou chocolat  
*Coffee, decaffeinated coffee, tea or chocolate*

Jus de fruit (orange, pomme ou pamplemousse) *Fruit juice (orange, apple or grapefruit)*

## 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*

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	¼ bout. 37,5 cl	Bouteille 75 cl
o Médoc AC Château Haut Couloumey 2014 .....			40 €
o St-Emilion Gd Cru AC Château La Croix Montlabert 2014..			62 €
o Bourgogne AC Côteaux des Moines « Bouchard » 2016...			36 €
o Vin du Pays d'Oc IGP Merlot Domaine Lasserre 2017 .....	6 €		25 €
o Val de Loire AC Sancerre Domaine des Vieux Pruniers 2018		19 €	38 €

### Vins rosés / Rosé wines

	Verre 12 cl	¼ bout. 37,5 cl	Bouteille 75 cl
o Côtes de Provence AC M Minuty 2018 .....	8 €		40 €

### Vins blancs / White wines

	Verre 12 cl	¼ 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	¼ 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 €

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

6h-11h / 6am 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.

### A la carte / Menu

#### Jus d'orange ou de pamplemousse frais 6 €

*Fresh orange or grapefruit juice*

#### Jus de pomme 4,50 €

*Apple juice*

#### Cornflakes, Special K 4 €

*Cereals (30 g)*

#### Salade de fruits frais 5 €

*Fresh fruit salad*

#### 1 pamplemousse 4,50 €

*1 grapefruit*

#### 2 kiwis 4 €

*2 kiwis*

#### Yaourt nature, aux fruits ou 0% 3 €

*Plain, fruit or low fat yoghurt*

#### Assiette de fromages 9 €

*Plate of cheeses*

#### Omelette au choix et mesclun 9 €

Jambon, fromage, tomates, champignons ou herbes fraîches

*Choice of omelets with salad*

*Ham, cheese, tomatoes, mushrooms or fresh herbs*

#### Oeufs brouillés naturels 6 €

*Plain scrambled eggs*

#### 2 oeufs au plat 6 €

*2 fried eggs*

#### 2 oeufs à la coque 6 €

*2 soft boiled eggs*

#### Saucisse & poitrine fumée 6 €

*Smoked streaky bacon & sausage*

LA CARTE / MENU  
12h-23h / 12pm to 11pm

(V) Gaspacho de melon Charentais, billes croquantes 13 €

*Charentais melon gazpacho, crunchy balls*

(V) Salade verte et sa vinaigrette balsamique 10 € ~ Nuit/Night

*Baby lettuce and balsamic vinaigrette*

Gravelax de saumon d'Ecosse Label rouge 17 €

aux agrumes, vinaigrette miel citron et wasabi

*Label Rouge Scotland salmon gravlax with citrus fruit, honey lime and wasabi dressing*

(V) Grande assiette de tomates de plein champ 20 € ~ Nuit/Night

Burratina, balsamique et parmesan

*Large plate of tomatoes, burratina, balsamic and parmesan*

Club sandwich à la volaille et poitrine fumée 19 € ~ Nuit/Night

*Turkey club sandwich, smoked bacon with salad*

Suprême de volaille fermière de Challans au cumin 25 €

Duo de maïs, et jus de thym citron

*Challans chicken supreme with cumin, corn and thyme juice*

Lasagnes à la bolognaise\* 17 € ~ Nuit/Night

*Home made lasagna*

(V) Plat végétarien / *Vegetarian dish*

\* Viande de bœuf d'origine française / *Beef of french origin*

Nuit/Night : Service de 23h à 6h / *Service from 11 p.m. to 6 a.m.*

LA CARTE / MENU  
12h-23h / 12pm to 11pm

Desserts

Soupe fraîche de fraises françaises 12 € ~ Nuit/Night

Madeleine au citron

*Strawberry fresh soup and lemon madeleine*

Minestrone d'ananas 10 €

mariné au basilic, glace coco

*Basil marinated pineapple minestrone and coconut ice cream*

Fraîcheur de fruits de saison 10 € ~ Nuit/Night

*Seasonal fruit salad*

~

Assiette de fromages 12 € ~ Nuit/Night

*Plate of French cheeses*

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 steak, sautéed potatoes*

ou / *or*

Penne au beurre ou à la sauce tomate

*Penne with butter or tomato sauce*

Glace ou sorbet

*Ice cream or sorbet*

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*