




CARTE ROOM SERVICE

Jusqu'à 22h // until 10PM

Assiette de fromages* <i>Cheese plate</i>	12
Poke Bowl végétarien aux Falafels de légumes  <i>Vegetarian Poke Bowl with vegetable Falafel</i>	16
Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara* <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style</i>	18
Croque-monsieur ou madame, frites ou salade (sans frite la nuit) * <i>Croque-monsieur, French fries or salad (without french fries at night)</i>	18
Salade Caesar classique au Poulet* / Gambas <i>Caesar Salad with chicken or gambas</i>	20/24
Plateau TV (Planche de charcuterie et fromage) <i>Cold meats with cheese</i>	20
Club sandwich, frites ou salade <i>Club sandwich, French fries or salad</i>	23
Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise, comté, frites ou salade <i>Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French Fries or salad</i>	24
Fish and chips et jeunes pousses de mesclun <i>Fish and chips, young shoots of mesclun salad</i>	24
Minestrone de légumes verts au pistou <i>Vegetables soup</i>	24
Pizza 4 fromages ou à la truffe* <i>Margarita pizza or Truffle flavored pizza</i>	24/26
Plateau TV + Verre de vin <i>Cold meats with cheese and glass of wine</i>	28
 Les desserts // Desserts	
Assiette de fruits frais tranchés* <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	12
Entremet au citron de pays confit <i>Candied Lemon Entremet</i>	14
Entremet chocolat, café <i>Chocolate and coffee Entremet</i>	14

*Plats servis à toute heure – Served at any time

Les boissons // Drinks

Nos eaux // Our waters

	50cL	1L
San Pellegrino	6	8
Vittel	6	8
Chateldon		8

Les jus et nectars de fruits Patrick Font // Patrick Font Juices & Nectars 25 cL

Abricot *Apricot* // Pêche de vigne *Vine peach* // Poire Williams *Williams Pear*

9

Nos boissons chaudes // Our hot beverages

Espresso	6	Latte	8
Noisette	6	Café Crème	8
Allongé <i>Americano</i>	6	Macchiato	8
Double espresso	8	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	12
Cappuccino	8	Thé – sélection Palais des Thés	10

Nos vins // Our wines

	12cL	75cL
Blanc :		
2018 AOP Provence – « Clos Blanc » La Martinette	14	65
2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2019 AOC Pouilly-Fumé - Ladoucette	16	79
2019 AOC Condrieu - François Villard	20	109
Rouge :		
AOP Coteaux d'Aix en Provence	12	59
Domaine Belambree « Effet Papillon		
2018 AOC Mercurey 1er Cru "Saumonts"	16	89
2015 AOC Pomerol - Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139
Rosé :		
2018 AOP Côte de Provence - Château Saint-Maur	14	69

Notre champagne

Deutz Brut		Deutz brut rosé	
La coupe 12 cL <i>glass</i>	18	La coupe 12 cL <i>glass</i>	22
La bouteille 75 cL <i>bottle</i>	79	La bouteille 75 cL <i>bottle</i>	109

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12 cL et 15gr de caviar Sturia « primeur » <i>A glass of Deutz champagne 12cL and 15 gr of "primeur" Sturia Caviar</i>	65
Une coupe de champagne Deutz 12 cL et 15gr de caviar Sturia Prestige <i>A glass of Deutz champagne 12cL and 15gr of Prestige Sturia Caviar</i>	75

Cocktails Classiques

Short drink 7cL Long drink 14cL	17
---------------------------------	----