



## CARTE ROOM SERVICE

Jusqu'à 22h // until 10PM

Assiette de fromages* <i>Cheese plate</i>	16
Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara* <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style</i>	18
Plateau TV (Planche de charcuterie et fromage) <i>Cold meats with cheese</i>	20
Salade Caesar classique au Poulet* / Gambas <i>Caesar Salad with chicken or gambas</i>	20/26
Croque-monsieur ou madame, frites ou salade (sans frite la nuit) * <i>Croque-monsieur, French fries or salad (without french fries at night)</i>	22/24
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 margherita ou à la truffe* <i>Margarita pizza or Truffle flavored pizza</i>	24/26
Club sandwich, frites ou salade <i>Club sandwich, French fries or salad</i>	26
Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise, comté, frites ou salade <i>Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French Fries or salad</i>	26
Plateau TV + Verre de vin <i>Cold meats with cheese and glass of wine</i>	28

### Les desserts // Desserts

Minestrone de fruits* <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	8
Roulé pistache, crème diplomate et praliné <i>Pistachio roll with cream and praline</i>	14
Entremet chocolat & vanille <i>Chocolate and vanilla 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 Joyce // Joyce Juices & Nectars 25 cL

		7
Abricot <i>Apricot</i> // Framboise <i>Raspberry</i> // Pomme <i>Apple</i> // Tomate <i>Tomato</i>		

### Nos boissons chaudes // Our hot beverages °

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

### Nos vins // Our wines °

	12cL	75cL
<b>Blancs</b>		
2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2019 AOC Pouilly-Fumé - Ladoucette	14	79
2021 Côtes Catalanes "Calcinaires" - Domaine Gauby	14	79
2020 AOC Condrieu - Stéphane Ogier	20	108
<b>Rouges</b>		
2021 VDF Cartouche - Domaine Mylène Bru	12	59
2018 AOC Mercurey 1er Cru - « Saumonts »	16	89
2015 AOC Pomerol – Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139
<b>Rosés</b>		
2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette	12	49

### 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
---------------------------------	----

° Non servi la nuit – Not served at night