



## ROOM SERVICE

Carte de jour de 7h à 22h // from 7AM to 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 <i>Croque-monsieur, French fries or salad</i>	22/24
Fish and chips et jeunes pousses de mesclun <i>Fish and chips, young shoots of mesclun salad</i>	24
Velouté de châtaigne et poitrine fumée <i>Chestnut and smoked bacon 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
Forêt Blanche, cerise Amarena <i>White forest cake, Amarena cherry</i>	14
Tarte chocolat & caramel <i>Chocolate and caramel tart</i>	14

Carte de nuit de 22h à 7h // from 10PM to 7AM

## Plats froids

Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i>	14
Salade Caesar poulet <i>Caesar Salad with chicken</i>	20
Salade Caesar gambas <i>Caesar Salad with chicken</i>	26
Club sandwich au pain suédois <i>Swedish bread club sandwich</i>	26

## Plats chauds

Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style</i>	18
Croque-monsieur ou madame	22/24
Pizza margherita <i>Margarita pizza</i>	24
Pizza à la truffe <i>Truffle flavored pizza</i>	26
Velouté de châtaigne et poitrine fumée <i>Chestnut and smoked bacon soup</i>	24

## Desserts

Minestrone de fruits <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	8
Gaufres au sirop d'érable <i>Maple syrup waffles</i>	12
Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	14

## 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 °

#### Blancs

	12cL	75cL
2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2021 AOC Sancerre "Silex" Domaine la Perrière	14	79
2021 Côtes Catalanes "Calcinaires" - Domaine Gauby	14	79
2020 AOC Condrieu - Stéphane Ogier	20	108

#### Rouges

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

#### Rosés

2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette	12	49
---	----	----

### Notre champagne °

#### Deutz Brut

La coupe 12 cL <i>glass</i>	18
La bouteille 75 cL <i>bottle</i>	79

#### Deutz brut rosé

La coupe 12 cL <i>glass</i>	22
La bouteille 75 cL <i>bottle</i>	109

### Champagne & Caviar °

Une coupe de champagne Deutz 12 cL et 15gr de caviar Sturia Oscietra <i>A glass of Deutz champagne 12cL and 15 gr of Oscietra 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