



CARTE ROOM SERVICE & MINI BAR

ROOM SERVICE

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

Assiette de fromage Cheese plate	16
Plateau TV (Planche de charcuterie et fromage) Cold meats with cheese	30
Croque-monsieur ou madame, frites ou salade Croque-monsieur, French fries or salad	24/26
Soupe du moment Soup of the moment	25
Pizza margherita ou à la truffe Margarita pizza or Truffle flavored pizza	24/26
Club sandwich, frites ou salade Club sandwich, French fries or salad	28
Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise 180gr, comté, frites ou salade Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French Fries or salad	32
Salade César volaille et gambas Chicken and prawns Ceasar salad	30
Merlan en fish and chips sauce tartares Whiting fish and chips with tartar sauce	35
Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style	20

DESSERTS

Assiette de fruits frais Fresh seasonal fruit plate	14
Dessert du moment Dessert of the moment	14

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

PLATS FROIDS

Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	16
Salade Caesar poulet Caesar Salad with chicken	20
Salade Caesar gambas Caesar Salad with chicken	26

PLATS CHAUDS

Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style	20
Croque-monsieur ou madame	24/26
Pizza margherita Margarita pizza	24
Pizza à la truffe Truffle flavored pizza	26

DESSERTS

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

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 Apricot // Framboise Raspberry // Pomme Apple // Tomate Tomato

Nos boissons chaudes // Our hot beverages °

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

Nos vins // Our wines °

	12cL	75cL
Blanc		
2019 AOC Chablis Signature Alain Geoffroy	14	79
2022 AOC Pouilly Fumé "Blanc Fumé" Pascal Jolivet	14	79
2021 AOC Montlouis sur Loire "Le Grand Clos" Xavier Weisskopf	14	79
2022 AOC Condrieu "Combe de Malleval" Stéphane Ogier	20	108

Rouge

2022 Beaujolais Village "Wild Soul"	12	69
2021 Saint-Joseph " Le Passage" - Stéphane Ogier	14	75
2018 Mercurey Albert Bichot	18	95
2015 AOC Pomerol Château Mazeyres	22	109

Notre champagne °

Deutz Brut

La coupe 12 cL glass	18
La bouteille 75 cL bottle	79

Deutz brut rosé

La coupe 12 cL glass	22
La bouteille 75 cL bottle	109

Champagne & Caviar °

Une coupe de champagne Deutz 12 cL et 15gr de caviar Sturia Oscietra A glass of Deutz champagne 12cL and 15 gr of Oscietra Sturia Caviar	65
Une coupe de champagne Deutz 12 cL et 15gr de caviar Sturia Prestige A glass of Deutz champagne 12cL and 15gr of Prestige Sturia Caviar	75

Cocktails Classiques °

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

MINI BAR

LES EAUX MINÉRALES // MINERAL WATER

Vittel Sport 75 cl	10
San Pellegrino 50 cl	6
Perrier 20 cl	4

LES SODAS ET JUS DE FRUITS // SODAS AND FRUIT JUICES

Coca-Cola	7
Orangina, La French Tonic Water 25 cl	7
Jus de Fruits Patrick Font 33 cl	9

BIÈRES // BEERS

DEMORY (Bière française) 33 cl	10
--------------------------------	----

Les bières DEMORY sont nées d'une volonté de remettre la France à la bonne bière et de rendre la bière artisanale accessible, compréhensible et passionnante pour tous.
DEMORY beers were born out of a desire to put France back on the map of good beer and to make craft beer accessible, understandable, and attractive to all.

Heineken 33 cl	10
----------------	----

SÉLECTION VINS // WINE SELECTION

AOC Côtes du Rhône - 2020 Le temps est venu Stéphane Ogier ½	25
AOC Chablis - 2020 Domaine Billaud-Simon ½	35
AOC Chablis - 2020 Alain Geoffroy ½	35
Champagne Deutz ½	45

PANIER GOURMAND

La distillerie de Paris : « Depuis le 22 Janvier 2015, la toute première distillerie légale de la ville de Paris produit une multitude de spiritueux inspirés, au gré des saisons, des rencontres et de son envie. Ainsi ont vu le jour : Gins, Whiskies, Rhums, Brandies, Alcools d'Agave, d'Érable, Vodkas, Saké... en séries très limitées »

«Since January 22, 2015, the very first legal distillery in the city of Paris has been producing a multitude of inspired spirits, according to the seasons, encounters and its desire. Thus were born: Gins, Whiskies, Rums, Brandies, Agave and Maple Alcohols, Vodkas, Sake... in very limited series

Gin La distillerie de Paris 10 cl

25

Le Gin Bel Air est une des dernières créations de la Distillerie de Paris, seule et unique distillerie installée à Paris. //Gin Bel Air is one of the latest creations of the Distillerie de Paris, the one and only distillery in Paris.

Conseil de dégustation

Il s'utilise comme un gin tonique avec de l'eau pétillante et gazeuse, qu'elle soit dur ou douce, légèrement saline ou grasse. On peut aussi y exprimer un zeste d'agrumes. // It is used as a gin and tonic with sparkling water, whether hard or soft, slightly salty or fatty. It can also be given a citrus twist

Vodka La distillerie de Paris 10 cl

25

La Vodka India. Parce qu'après tout la Distillerie n'est pas très loin du « little india » parisien, nous avons mis un petit zeste de Bollywood dans cette vodka aromatisée à base de genièvre et d'alcool vinique (combawa dominant, épices, autres agrumes comme le citron bergamote...). // Because after all the Distillery is not far from the Parisian «little India», we put a little Bollywood touch in this flavoured vodka with juniper and wine alcohol (dominating combawa, spices, other citrus fruits like lemon bergamot..).

Conseil de dégustation

À déguster sur glace ou allongé d'eau pétillante, c'est une boisson que l'on apprécie en apéritif ou pour accompagner des desserts. //To be enjoyed with ice or sparkling water, it is a drink that can be served as an aperitif or with desserts.

Whisky La distillerie de Paris 10 cl

35

Le Whisky est fait à partir de 5 malts différents (blond, fumé, tourbé, blanc, toasté). Nous avons cherché à préserver la typicité de la matière première, le céréale, en ne filtrant pas, et en laissant les drèches à la distillation.//The whisky is made from 5 different malts (blond, smoked, peaty, white, toasted). We tried to preserve the distinctive character of the raw material, the cereal, by not filtering and by leaving the draffs to the distillation process.

Conseil de dégustation

À déguster avec ou sans glace. // To be enjoyed with or without ice

Plaisir salé

Chips à la truffe

12

Noix de cajou

12

Pistache

12

Plaisir sucré

Popcorn caramel beurre salé

10

Bonbons Angelina

12

Tablette de chocolat Angelina

18

Nougat Angelina

20

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes et provenances des viandes disponibles sur demande.

All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. Taxes and service included - VAT 10% - Unless otherwise stated, all wines or producted designation - net prices 20% VAT. List of allergens and meat origins available on request.