

**LA CARTE**  
*menu all day*



# PETIT DÉJEUNER

de 07h à 10h30 *from 7am to 10.30am*

## Le Parisien 28

**Boissons chaudes et accès au buffet**

*Hot beverages and access to the buffet*

## Le Monsieur Lancaster 45

**Boissons chaudes, accès au buffet,  
œufs au choix avec 3 accompagnements ou œufs Bénédict,  
pain perdu, pancakes, tartine d'avocat, salade de fruit,  
gaufre et toast de saumon fumé maison et Philadelphia**

*Hot beverages, access to the buffet, your style of eggs with 3 sides or  
Eggs Benedict, French toast, pancakes, crispy avocado toast, fruit salad,  
waffle, toast with house-smoked salmon and Philadelphia cream cheese*

## Le Detox 36

**Bircher Muesli, salade de fruits, tartine d'avocat, jus detox**

*0% Bircher Muesli, fruit salad, crispy avocado toast, detox juice*

---

## Buffet

**Viennoiseries, pain frais, beurre, confiture, brioche,  
cake du jour, céréales, fruits frais, jus de fruits frais, pâtisserie,  
charcuteries, fromages, yaourts, fruits secs**

*Viennoiseries, fresh bread, butter, jam, brioche, cake of the day, cereals,  
fresh fruits, fresh fruit juice, pastries, cold cuts, cheeses, yogurts, and dried  
fruits are available on the menu*

**Les petits déjeuner sont servis avec boisson chaude et jus.**

*Served with a hot drink and juice.*



# À LA CARTE

de 7h à 10h30 from 7am to 10.30am

## Les œufs

<b>Œufs au choix</b>	10
Pochés, brouillés, durs, omelette, au plat, à la coque	
Accompagnement au choix : jambon, saucisse de veau, bacon, saumon, champignons, légumes sautés, tomates, fromage	
<i>Your style of eggs: poached, scrambled, hard-boiled, omelette, fried</i>	
<i>Side of your choice: ham, veal sausage, bacon, salmon, mushrooms, sauteed vegetables, tomatoes, cheese</i>	
<b>Œufs Bénédicte saumon ou jambon ou épinard</b>	16
<i>Eggs Benedict salmon or ham or spinach</i>	
<b>*Œufs brouillés à la truffe</b>   <i>Scrambled eggs with truffles</i>	24
<b>*Œufs brouillés au caviar</b>   <i>Scrambled eggs with caviar</i>	24

## Healthy

<b>Yaourt fermier</b>   <i>Yogurt</i>	7
<b>Salade de fruits</b>   <i>Fruit salad</i>	8
<b>Birscher Muëсли</b>	10
<b>Tartine d'avocat croustillante</b>   <i>Crunchy avocado toast</i>	12

## Sucrés-salés

<b>Cookies</b>	7
<b>Assiette de charcuterie</b>   <i>Charcuterie plate</i>	8
<b>Assiette de fromage</b>   <i>Cheese plate</i>	8
<b>Assiette de saumon fumé</b>   <i>Smoked salmon plate</i>	10
<b>Porridge, corn flakes ou Muëсли</b>	10
<b>Banane</b>   <i>Banana</i> +4 <b>Fruits rouges</b>   <i>Red fruits</i> +8	
<b>Gaufres aux fruits rouges ou bacon</b>	15
<i>Waffles with red fruits or bacon</i>	
<b>Brioche perdue</b>   <i>French toast</i>	15

\*non inclus dans les offres œufs au choix. *Not included in your style of eggs options*



# GOÛTER

de 15h à 17h *from 3pm to 5pm*

Replongez dans vos souvenirs d'enfance  
le temps d'un goûter.

Le Chef vous dévoile chaque mois  
une saveur incontournable.

Accompagnez votre pâtisserie d'une boisson  
et profitez d'une pause gourmande au bar de l'hôtel.

*Step back into your childhood memories  
during an afternoon break.*

*Each month, the Chef reveals an unforgettable recipe.*

*Enjoy your pastry with a drink  
and have a sweet break at the hotel bar.*

---

**Chocolat chaud, gaufre au beurre Suzette 22**

*Hot chocolate, waffle with orange and Grand-Marnier butter*

# LES CLASSIQUES

de 7h00 à 22h30 from 7am to 10.30pm

## Le salé

<b>Croque truffe, frites et salade</b>	30
<i>Truffled croque-monsieur, French fries and salad</i>	
<b>Croque truffe madame, frites et salade</b>	32
<i>Truffled croque-madame, French fries and salad</i>	
<b>Velouté d'asperges blanches</b>	25
<i>White asparagus soup</i>	
<b>Tartare de bœuf charolais au couteau, frites et salade</b>	32
<i>Charolais beef tartare, French fries salad</i>	
<b>Club sandwich, frites et salade</b>	28
<i>Club sandwich, French fries and salad</i>	
<b>Hamburger ou cheeseburger boeuf charolais 180gr, comté, frites et salade</b>	32
<i>Hamburger or cheeseburger beef Charolais, comte cheese, French fries and salad</i>	
<b>Salade César poulet ou gambas</b>	30
<i>Chicken or prawns Caesar salad</i>	
<b>Merlan fish and chips, sauce tartare</b>	35
<i>Whiting fish and chips with tartar sauce</i>	
<b>Linguine cuisinée à la carbonara</b>	20
<i>Linguine pasta carbonara style</i>	

## Les desserts

<b>Entremet chocolat et banane</b>   <i>Chocolate and banana entremet</i>	14
<b>Tarte citron pistou et mélisse</b>	14
<i>Lemon tart with pistou and lemon balm</i>	
<b>Assiette de fruits frais tranchés</b>   <i>Freshly sliced fruits plate</i>	14

# BOISSONS

## Jus de fruits | Fruit juices

<b>Jus frais</b> 15cl	7
Orange, pamplemousse, pomme verte ou citron <i>Fresh juice: Orange, grapefruit, green apple or lemon</i>	
<b>Jus de fruits Joyce</b> 20cl	7
Abricot, Framboise, Pomme, Tomate <i>Joyce Juices: Apricot, raspberry, apple, tomato</i>	

## Boissons chaudes | Hot drinks

<b>Expresso, café américain</b>   <i>Espresso</i>	6
<b>Cappuccino, double expresso</b>	8
<b>Café Latte</b>	12
<b>Thé - Palais des Thés</b>   <i>Tea</i>	10
<b>Chocolat chaud maison</b>   <i>Homemade hot chocolate</i>	12

## Eaux

<b>Treignac, Chateldon</b> 75cl	8
<b>Vittel, San Pellegrino</b> 50cl	6
<b>Perrier</b> 33cl	7

## Vins

	12cl	75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Château La Martinette</b> Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2021	14	79
<b>Xavier Weisskopf</b> Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2021	14	79
<b>Domaine Serge Laloue</b> Sancerre <i>La Brillade</i> 2021	18	90
<b>Domaine Christian Moreau</b> Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU <i>Vaillon</i> 2022	20	100
<b>ROUGES</b>		
<b>Domaine Julien Sunier</b> Fleurie 2022	13	60
<b>Château de Saint-Cosme</b> Saint-Joseph <i>Serine</i> 2022	14	79
<b>Chopin et Fils</b> Côte de Nuits Villages <i>Vieilles Vignes</i> 2022	17	85
<b>Château Mazeyres</b> Pomerol 2015	22	109
<b>ROSÉ</b>		
<b>Château La Martinette</b> Côtes de Provence 2023	12	49

# CHAMPAGNES

## & Caviar

**Caviar Sturia Oscietra 15gr  
& une coupe de champagne Deutz 12cl 65**

*Sturia Oscietra caviar 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl*

**Caviar Sturia Prestige 15gr  
& une coupe de champagne Deutz 12cl 75**

*Caviar Sturia Prestige 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl*

## Champagne

	12cl	75cl
<b>Deutz Brut</b>	18	79
<b>Deutz Brut Rosé</b>	22	109
<b>Henri Giraud</b> Blanc de Craie 2006		125
<b>Henri Giraud</b> Hommage au Pinot Noir		145
<b>Henri Giraud</b> Dame Jane Rosé		159
<b>Louis Roederer</b> Rosé 2013		159
<b>Deutz</b> William Deutz 2008		190
<b>Deutz</b> Amour de Deutz 2010		200
<b>William Deutz</b> La Côte Glacière 2015		200
<b>Deutz</b> Amour de Deutz Rosé 2009		220
<b>Bollinger</b> La Grande Année Rosé 2005		200
<b>Bollinger</b> R.D. 2002		300
<b>Billecart-Salmon</b> Le Clos Saint-Hillaire 1998		350

## Nos bulles

<b>Domaine Marc Delienne</b> VDF Pétillant Naturel	49
<b>Decugnaco Dei Barbi</b> Dosaggio 2012	79



## COCKTAILS 0.0 12

Sans alcool - Alcohol Free

### **Negroni 0**

*Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Apéritif dry, Lyre's italian orange*

### **Med Collins**

*Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Amaretti, verjus,  
Mastiqua Greek lemonada*

### **Bitter Tonic**

*Lyre's italian spritz, vinaigre de cidre, dry tonic, fleur d'oranger  
Lyre's Italian spritz, cider vinegar, dry tonic, orange blossom*

## SOFTS 7

**Mastiqua** (*sparkling water with mastiha*) 33cl

**Fever Tree** Ginger Ale, Ginger Beer 20cl

**Soda Three Cents** Pamplemousse rose | *Pink grapefruit* 20cl

**Tonic Three Cents** 20cl  
*Dry, Aegean (concombre et herbes Méditerranéennes)*

**Joyce juices** 20cl  
*Pomme, abricot, framboise, tomate | Apple, apricot, raspberry, tomato*

**Coca Cola, Coca Cola zéro** 33cl

## BIÈRES 10

Demory Paris est une marque fondée en 1827, oubliée puis relancée  
par deux passionnés en 2009 en lançant le mouvement  
des craft beer parisiennes !

*Demory Paris is a brand founded in 1827, forgotten and reborn  
by two enthusiasts in 2009, launching the Parisian craft beers movement!*

**Bière Blonde** Citra Lager 33cl

**Bière Paris** IPA 33cl

**Bière Audacieuse** NEIPA 33cl



## MAGIC TONIC

En collaboration avec la « Distillerie de Paris », toute première micro-distillerie au centre de Paris. Nous avons créé un gin aux arômes de bouquet provençal avec ses notes anisées de badiane et son infusion d'herbes fraîches.

*In collaboration with the «Distillerie de Paris», the very first micro-distillery in the heart of Paris. We have created a gin with the aroma of a Provençal bouquet with aniseed notes and an infusion of fresh herbs.*

Gin CopperBay **Original 43°** + Tonic 18  
Gin CopperBay Navy **Strength 53°** + Tonic 20

## PASTIS

**Mauresco** : Pastis inspiré de la Mauresque, apéritif typique du sud de la France. Le parfum si spécifique du sirop d'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et les notes amandées et boisées de la fève tonka. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le CopperBay et La Distillerie de la Plaine.

Production entièrement faite main, 100% Marseillaise.  
Plantes aromatiques : Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleurs d'oranger.

*Mauresco: Pastis inspired by the Mauresque, typical apéritif from the south. The very specific scent of orgeat syrup is brought by the combination of orange blossom and the almond woody fragrance of tonka bean. This pastis is the result of a collaboration between CopperBay and La Distillerie de la Plaine. Entirely handmade, 100% Marseillais. Aromatic plants: Organic star anise, Organic liquorice, Organic fennel, Tonka beans, Orange blossom.*

**Mauresco** CopperBay Distillerie de La Plaine 2cl 8  
**Ouzo** 2cl 8  
**Pastis du Monde** 2cl 8  
**Ricard, Henri Bardouin** 2cl 7



# SPIRITUEUX

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

## Gin

<b>Porter's Gin Orchard</b> ECOSSE	20
<b>Citadelle No Mistake Old Tom Gin</b> FRANCE	25

## Vodka

<b>Nikka</b> JAPON	20
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> vodka FRANCE	28

## Tequila & Mezcal

<b>Vecindad Tequila</b> MEXIQUE	20
<b>Calle 23 anejo Tequila</b> MEXIQUE	28
<b>Mezcal Brothers Madremezcal</b> MEXIQUE	24

## Rhum

<b>Plantation</b> ISLE OF FIDJI	20
<b>Clairin Milot</b> HAÏTI	26
<b>Hampden</b> 8 ans JAMAÏQUE	28

## Whisky & Whiskey

<b>Oban</b> 14 ans ECOSSE	22
<b>Ardbeg Uigeadail</b> ISLAY	22
<b>Weller</b> 12 ans KENTUCKY US	22
<b>Timourous Beastie</b> ECOSSE	25
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> Single rye organic whisky FRANCE	30
<b>The Chita Suntory</b> JAPON	30

## Armagnac | Cognac | Calvados

<b>Armagnac Baron de Pichon</b> Longueville n°4 Single	26
<b>Cognac Ferrand</b> 1840	28
<b>Calvados L'expérimental</b> de Christian Drouin Calle 23 Angels FRANCE	45



Tous les prix sont en euros TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et services compris TVA 10%. Prix nets TVA 20%.  
Liste des allergènes disponible sur demande.

*All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. All our meat is from French and Dutch origin. Taxes and service included - VAT 10%. List of allergens available upon request.*