



CARTE ROOM SERVICE & MINI BAR



# ROOM SERVICE

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

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

## DESSERTS

Assiette de fruits frais <i>Fresh seasonal fruit plate</i>	14
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	14

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

## PLATS FROIDS

Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i>	16
Salade Caesar poulet <i>Caesar Salad with chicken</i>	30
Salade Caesar gambas <i>Caesar Salad with chicken</i>	30

## PLATS CHAUDS

Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style</i>	20
Croque-monsieur ou madame à la truffe	30/32
Pizza margherita <i>Margarita pizza</i>	24
Pizza à la truffe <i>Truffle flavored pizza</i>	26

## 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

## 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* // Tomato *Tomato*

### 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 - Palais des Thés	10

### Nos vins // Our wines °

	12cL	75cL
<b>Blanc</b>		
Côte de Provence Clos Blanc Château La Martinette 2021	14	79
Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos Xavier Weisskopf 2021	14	79
Sancerre la Brillade Serge Laloue 2021	18	90
Chablis 1er Cru Vaillon Domaine Christian Moreau 2022	20	100
<b>Rouge</b>		
Fleurie Domaine Julien Sunier 2022	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph Serine 2022	14	79
Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes Chopin et Fils 2022	17	85
Pomerol Château Mazeyres 2015	22	109
<b>Rosé</b>		
Côte de Provence Château La Martinette 2023	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 °

<i>Short drink 7cL Long drink 14cL</i>	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. Provenance Bovine : Née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance Porcine : Née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : Née, élevée et abattue en France. Provenance Ovine : Née, élevée et abattue en France. Pêche du Jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr /Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande. All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: Born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: Born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: Born, raised and slaughtered in France. Sheep: Born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr /Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.