

**LA CARTE**  
*menu all day*

## PETIT DÉJEUNER

de 07h à 10h30 from 7am to 10.30am

Petits déjeuners pour les enfants, gratuit jusqu'à 12 ans  
Kids breakfast, Complimentary for children up to 12 years old

### 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

Petits déjeuners pour les enfants, gratuit jusqu'à 12 ans  
Kids breakfast, Complimentary for children up to 12 years old

### Les œufs

*Les œufs bio de Normandie produit par la famille Patin*

Œufs au choix 10

Pochés, brouillés, durs, omelette, au plat, à la coque  
Accompagnement au choix : jambon, saucisse de veau, bacon,  
saumon, champignons, légumes sautés, tomates, fromage

*Your style of eggs: poached, scrambled, hard-boiled, omelette, fried*  
*Side of your choice: ham, veal sausage, bacon, salmon, mushrooms,*  
*sauteed vegetables, tomatoes, cheese*

Œufs Bénédicte saumon ou jambon ou épinard 16

*Eggs Benedict salmon or ham or spinach*

\*Œufs brouillés à la truffe | Scrambled eggs with truffles 24

\*Œufs brouillés au caviar | Scrambled eggs with caviar 24

### Healthy

Yaourt fermier | Yogurt 7

Salade de fruits | Fruit salad 8

Birscher Muëсли 10

Tartine d'avocat croustillante | Crunchy avocado toast 12

### Sucrés-salés

Cookies 7

Assiette de charcuterie | Charcuterie plate 8

Assiette de fromage | Cheese plate 8

Assiette de saumon fumé | Smoked salmon plate 10

Porridge, corn flakes ou Muëсли 10

Banane | Banana +4 Fruits rouges | Red fruits +8

Gaufres aux fruits rouges ou bacon 15

*Waffles with red fruits or bacon*

Brioche perdue | French toast 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><br><i>Truffled croque-monsieur, French fries and salad</i>                                                                        | 30 |
| <b>Croque truffe madame, frites et salade</b><br><i>Truffled croque-madame, French fries and salad</i>                                                                   | 32 |
| <b>Soupe du moment</b><br><i>Soupe of the day</i>                                                                                                                        | 25 |
| <b>Bocal moment 250gr, servi avec salade verte</b><br><i>The jar of the moment (250gr) served with a green salad</i>                                                     | 24 |
| <b>Pulled Pork "Treager"</b><br><i>Pull Pork Burger, French fries</i>                                                                                                    | 26 |
| <b>Tartare de bœuf à l'italienne, frites et salade</b><br><i>Charolais beef tartare, with french fries and salad</i>                                                     | 28 |
| <b>Club sandwich, frites et salade</b><br><i>Club sandwich, French fries and salad</i>                                                                                   | 28 |
| <b>Hamburger ou cheeseburger boeuf charolais 180gr, comté, frites et salade</b><br><i>Hamburger or cheeseburger beef Charolais, comte cheese, French fries and salad</i> | 32 |
| <b>Salade César poulet ou gambas</b><br><i>Chicken or prawns Caesar salad</i>                                                                                            | 30 |
| <b>Merlan fish and chips, sauce tartare</b><br><i>Whiting fish and chips with tartar sauce</i>                                                                           | 35 |
| <b>Linguine cuisinée à la carbonara</b><br><i>Linguine pasta carbonara style</i>                                                                                         | 20 |

### Les desserts

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Dessert du moment</b><br><i>Dessert of the day</i>               | 14 |
| <b>Assiette de fruits frais</b>   <i>Fresh seasonal fruit plate</i> | 14 |



## BOISSONS

### Jus de fruits | Fruit juices

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

### Boissons chaudes | Hot drinks

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Espresso, café américain</b>   <i>Espresso</i>            | 6  |
| <b>Cappuccino, double espresso</b>                           | 8  |
| <b>Café Latte</b>                                            | 12 |
| <b>Thé - Dammann Frères</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 |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| BLANCS                                                                          |      |      |
| <b>Le Rocher des Violettes</b> Montlouis-sur-Loire<br><i>Le Grand Clos 2022</i> | 15   | 80   |
| <b>Château La Martinette</b> Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2022</i>           | 15   | 80   |
| <b>Domaine Pascal Jolivet</b> Sancerre <i>Le Chêne Marchand 2023</i>            | 18   | 90   |
| <b>Garnier et Fils</b> Chablis 1 <sup>er</sup> Cru <i>Vaillons 2022</i>         | 20   | 100  |
| <b>Château Mont-Redon</b> Châteauneuf-du-Pape 2023                              | 20   | 105  |
| ROUGES                                                                          |      |      |
| <b>Julien Sunier</b> Fleurie 2023                                               | 13   | 60   |
| <b>Delas Frères</b> Croze Hermitage<br><i>Domaine des Grands Chemins 2022</i>   | 16   | 80   |
| <b>Domaine A&amp;A Chopin &amp; Fils</b> Bourgogne Pinot Noir 2023              | 17   | 85   |
| <b>Château Mazeyres</b> Pomerol 2016                                            | 22   | 110  |
| <b>Vincent Girardin</b> Beaune 1er cru <i>Les Aigrots 2017</i>                  | 26   | 140  |
| ROSÉ                                                                            |      |      |
| <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>                                    | 22   | 110  |
| <b>Deutz Brut Rosé</b>                               | 28   | 140  |
| <b>William Deutz La Côte Glacière 2015</b>           |      | 200  |
| <b>Henri Giraud Hommage au Pinot Noir</b>            |      | 145  |
| <b>Henri Giraud Dame Jane Rosé</b>                   |      | 159  |
| <b>Louis Roederer Rosé 2013</b>                      |      | 159  |
| <b>Bollinger La Grande Année Rosé 2005</b>           |      | 200  |
| <b>Bollinger R.D. 2002</b>                           |      | 300  |
| <b>Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hillaire 1998</b>  |      | 350  |
| <b>Guiborat Prisme Grand Cru Blanc de Blanc 2019</b> |      | 135  |
| <b>Gonet-Medeville 1<sup>er</sup> Cru</b>            |      | 105  |

## 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

**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

**Porter's Gin Orchard** ECOSSE 20  
**Citadelle No Mistake Old Tom Gin** FRANCE 25

### Vodka

**Nikka** JAPON 20  
**Domaine des Hautes Glaces voska** FRANCE 28

### Tequila & Mezcal

**Vecindad Tequila** MEXIQUE 22  
**Calle 23 anejo Tequila** MEXIQUE 22  
**Mezcal Brothers Madremezcal** MEXIQUE 28

### Rhum

**Plantation** ISLE OF FIJI 20  
**Clairin Milot** HAÏTI 26  
**Hampden 8 ans** JAMAÏQUE 26

### Whisky & Whiskey

**Oban 14 ans** ECOSSE 22  
**Ardbeg Uigeadail** ISLAY 26  
**Timourous Beastie** ECOSSE 22  
**Domaine des Hautes Glaces** Single rye organic whisky FRANCE 30  
**The Chita Suntory** JAPON 30

### Armagnac | Cognac | Calvados

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



Tous les prix sont en euros 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. Taxes et services compris TVA 10%. 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. Taxes and services included VAT 10%. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.*