

ROOM SERVICE
et mini bar

« Les gens oublieront ce que vous avez dit. Ils oublieront ce que vous avez fait. Mais ils n'oublieront jamais ce que vous leur avez fait ressentir. »

Maya Angelou

ROOM SERVICE

de 07h à 22h from 7am to 10pm

Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	16
Plateau TV (Planche de charcuteries et fromages) <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
Bocal moment 250gr, servi avec salade verte <i>The jar of the moment (250gr) served with a green salad</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>	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 ou gambas <i>Chicken or prawns Ceasar salad</i>	30
Merlan en fish and chips, sauce tartare <i>Merlan en fish and chips, sauce tartare</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 10 pm to 7 am

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 prawn</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 <i>Truffled Croque-monsieur</i>	30 32
Pizza margherita <i>Margarita pizza</i>	24
Pizza à la truffe <i>Truffle flavored pizza</i>	26
Bocal moment 250gr, servi avec salade verte <i>The jar of the moment (250gr) served with a green salad</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 fromage <i>Cheese plate</i>	14

BOISSONS

Eaux | Waters

	50cl	75cl
Treignac, Chateldon 75cl	6	8
Vittel, San Pellegrino 50cl	6	8
Perrier 33cl		8
Les jus et nectars de fruits Joyce 25cl		7
Abricot, Framboise, Pomme, Tomate		
Joyce Juices: Apricot, raspberry, apple, tomato		

Boissons chaudes | Hot beverages

Expresso, noisette Espresso	6
Allongé Americano	6
Cappuccino, double expresso	8
Café Latte	8
Café Crème	8
Macchiato	8
Thé Tea	10
Chocolat chaud maison Homemade hot chocolate	12

Cocktails Classiques

Short drink 7cl	Long drink 14cl	18
-----------------	-----------------	----

BOISSONS

Vins

12cl 75cl

BLANCS

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2022	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2022	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre <i>Le Chêne Marchand</i> 2023	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{er} CRU <i>Vaillons</i> 2022	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105

ROUGES

Julien Sunier Fleurie 2023	15	80
Delas Frères Croze Hermitage <i>Domaine des Grands Chemins</i> 2022	16	80
Domaine A&A Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir 2023	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1 ^{er} cru <i>Les Aigrots</i> 2017	26	140

ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence 2023	12	49
---	----	----

Champagnes

12cl 75cl

Deutz Brut	22	110
Deutz Brut Rosé	28	140

& Caviar

Caviar Sturia Oscietra 15gr	65
& une coupe de champagne Deutz 12cl	
<i>Sturia Oscietra caviar 15gr & a glass of Deutz champagne</i> 12cl	
Caviar Sturia Prestige 15gr	75
& une coupe de champagne Deutz 12cl	
<i>Caviar Sturia Prestige 15gr & a glass of Deutz champagne</i> 12cl	



MINI BAR

Eaux minérales | Mineral water

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

Sodas et jus de fruits | Sodas & fruit juices

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

Bières | Beers

Demory (Bière française) 25cl	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 33cl	10
---------------	----

Sélection de vins | Wines selection 37,5cl

Domaine Alain Geoffroy AOC Chablis	35
Château Mazeyres Pomerol	40
Champagne Deutz	60

PANIER GOURMAND

Plaisir salé

Chips à la truffe	14
Noix de cajou	14
Pistaches	14

Plaisir sucré

Popcorn caramel beurre salé	12
Tablette de chocolat Angelina	20
Nougat Angelina	22

PANIER GOURMAND

La distillerie de Paris : « Depuis 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, 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. On peut aussi y exprimer un
zest d'agrumes. | *It is used as a gin and tonic with sparkling water, whether
hard or soft, slightly salty. It can also be given a citrus twist.*

PANIER GOURMAND

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

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

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 malt, 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 malt, 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.*

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.