

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 30

Boissons chaudes et accès au buffet

Hot beverages and access to the buffet

Le Monsieur Lancaster 36

Boissons chaudes, accès au buffet

plus 1 accompagnement au choix :

Oeufs au choix avec 1 accompagnement ou œuf Bénédict
ou pain perdu ou pancakes ou gauffre ou tartine d'avocat
ou salade de fruit

*Hot beverages, access to the buffet, your style of eggs with 1 side or
Egg Benedict or French toast or pancakes or waffles or crispy avocado toast
or fruit salad*

Buffet

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

*Viennoiseries, fresh bread, butter, jam, brioche, cake of the day, cereals,
fresh fruits, fresh fruit juice, pastries, cold cuts, smoked salmon cheeses,
yogurts, and dried fruits*

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 12

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 18

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* 12

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

CARTE ALL DAY

de 7h00 à 22h30 from 7am to 10.30pm

Plats

Salade César poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	24
Tartare de bœuf charolais au couteau, préparé à l'italienne <i>Hand-cut Charolais beef tartare, Italian style</i>	26
Club sandwich, frites <i>Club sandwich, French fries</i>	26
Croque de Monsieur ou Croque Marlène, frites <i>Croque-Monsieur or Croque Marlène, French fries</i>	24 26
Smash burger "Charolais" ou Smashbacon, frites <i>Charolais smash burger, cheeseburger or bacon burger, French fries</i>	25 27
Tenders de suprême de volaille fermière, frites <i>Free-range chicken tenders, French fries</i>	22
Filet de merlan croustillant, frites <i>Crispy whiting fillet, French fries</i>	28
Mac and cheese <i>Mac and cheese</i>	20
Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup with melted cheese</i>	16

Garnitures

Bol de sucrine <i>Baby gem lettuce bowl</i>	6
Bol de frites « coin de rue » <i>Street-style French fries</i>	6
Riz blanc <i>Steamed white rice</i>	6

Les desserts

Assiette de fromages <i>Cheese selection</i>	16
Assiette de fruits frais <i>Fresh seasonal fruit plate</i>	12
Dessert du moment <i>Dessert of the days</i>	10

BOISSONS

Jus de fruits | Fruit juices

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

Boissons chaudes | Hot drinks

Espresso, café américain Espresso	6
Cappuccino, double espresso	8
Café Latte	12
Thé - Dammann Frères Tea	10
Chocolat chaud maison Homemade hot chocolate	12

Eaux

Treignac, Chateldon 75cl	8
Vittel, San Pellegrino 50cl	6
Perrier 33cl	7

Vins

	12cl	75cl
BLANCS		
Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire		
<i>Le Grand Clos 2022</i>	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2022</i>	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre <i>Le Chêne Marchand 2023</i>	18	90
Domaine Jean-Paul & Benoit Drouin Chablis 2023	18	90
Château Le Devay Condrieu 2023	20	105
ROUGES		
Domaine de l'Ours Bleu Saumur <i>Petit Naturistes 2021</i>	13	60
Delas Frères Crozes Hermitage		
<i>Domaine des Grands Chemins 2022</i>	16	80
Domaine Michel Gros Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2023	17	85
Château Fonroque Saint-Émilion Grand Cru 2018	22	110
Domaine Nicolas Rossignol Volnay 2022	26	140
ROSÉ		
Château La Martinette 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
Deutz Brut	22	110
Deutz Brut Rosé	28	140
Gonet-Medeville 1^{er} Cru		105
Deutz Cuvée William Deutz 2014		350
Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hillaire 1998		350
Krug Vintage 2003		450
Krug NM Rosé		470

COCKTAILS 0.0 12

Sans alcool - Alcool Free

Negroni O

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



SIGNATURES SPIRITS

En collaboration avec la « Bear Brothers distillerie » basée à Toulouse, nous avons créé un gin Méditerranéen avec des notes anisées (badiane, anis vert et absinthe) ainsi que des herbes méditerranéennes typiques (thym, romarin, sarriette et basilic).

Le résultat donne un gin complexe et très aromatique
qui vous fera voyager !

In collaboration with Bear Brothers Distillery, based in Toulouse, we've created a Mediterranean gin with aniseed notes (star anise, green anise, and absinthe) and typical Mediterranean herbs (thyme, rosemary, savory, and basil). The result is a complex and highly aromatic gin that will take you on a journey!

Gin BB 13 + indian tonic water Fever Tree 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 but 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, Distillerie de La Plaine 2cl 7

Pastis de la Plaine n°1 & n°2 2cl 7

Ouzo 2cl 7



SPIRITUEUX

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

Gin

Bear Brothers BB10 Bigarade FRANCE	5 cl 20
Porter's Gin Orchard ÉCOSSE	20
Bear Brothers Microcitrus FRANCE	25
Citadelle No Mistake Old Tom Gin FRANCE	25
The Botanist ISLAY	25

Vodka

Bear Brothers Vodka Clementina FRANCE	5 cl 18
Nikka JAPON	20
Domaine des Hautes Glaces Vulson FRANCE	26
Bear Brothers Vodka Caviar Nacarii FRANCE	28

Tequila & Mezcal

Vecindad Tequila MEXIQUE	5 cl 22
Calle 23 anejo Tequila MEXIQUE	22
Espolon anejo MEXIQUE	24
Bozal Mezcal Ensamble MEXIQUE	24
Madre Mezcal Espadin MEXIQUE	28

Rhum

Paranubes MEXIQUE	5 cl 22
Planteray Sealander Barbade FIDJI, MAURICE	24
Takamaka Pti Lakaz batch #3 SEYCHELLES	24
Black Tot Finest Carribean Barbade TRINIDAD, GUYANE, JAMAÏQUE	24
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	26
Providence 3 ans HAÏTI	28

Whisky & Whiskey

Fettercairn 12 ans ÉCOSSE, HIGHLANDS	22
Timourous Beastie ÉCOSSE, HIGHLANDS	22
Port Askaig 8 ans ÉCOSSE, ISLAY	22
Ardbeg Uigeadail ÉCOSSE, ISLAY	26
Connemara Peated IRLANDE	22
Maker's Mark 46 Bourbon US, KENTUCKY	24
Michter's US1 Bourbon US, KENTUCKY	24
Hautes Glaces Episteme RYE FRANCE	30
The Chita Suntory JAPON	30

Armagnac | Cognac | Calvados

Armagnac Château de Bordeneuve Hors d'Âge	26
Cognac Ferrand 10 générations	30
Hennessy XO	45
Cognac Louis XIII, Rémy Martin Grande Champagne	2 cl 150 4 cl 250
Calvados L'Expérimental, Christian Drouin Rhum JM Angels FRANCE	35



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.