

# LA CARTE

*menu all day*





# PETIT DÉJEUNER

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 Bénédicte**  
ou **pain perdu** ou **pancakes** ou **gauffre** ou **tartine d'avocat**  
ou **assiette de saumon fumé**

*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 smoked salmon*

---

## Buffet

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

*Viennoiseries, fresh bread, butter, jam, brioche, cake of the day, cereals,  
fresh fruits, fresh fruit juice, pastries, cold cuts, fruits salad, 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*

<b>Œufs au choix</b>	12
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>	18
<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>	12
<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 3 pm 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.*

# CARTE ALL DAY

## 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>Babygem 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, grape fruit, green apple or lemon</i>	
Jus de fruits Meneau Abricot, Framboise, Pomme, Tomate 20cl	7
<i>Meneau Juices: Apricot, raspberry, apple, tomato</i>	

## Boissons chaudes | Hot drinks

Expresso, café américain   <i>Espresso</i>	6
Cappuccino, double expresso	8
Café Latte	12
Thé – Dammann Frères   <i>Tea</i>	10
Chocolat chaud maison   <i>Homemade hot chocolate</i>	12

## Eaux

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

## Vins

	12cl	75cl
Blancs		
Domaine Saint Nicolas VDF <i>Les Hauts Chemins 2023</i>	15	80
Roc des Pins <i>Lirac 2025</i>	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre <i>Le Chêne Marchand 2023</i>	18	90
Domaine Jean-Paul & Benoit Drouin <i>Chablis 2023</i>	18	90
Château Le Devay Condrieu 2023	20	105
Rouges		
Domaine de l'Ours Bleu Saumur <i>Petit Naturiste 2021</i>	13	60
Crozes Hermitage Grands Chemins <i>Delas Frères 2022</i>	16	80
Le Seuil de Mazeyres <i>Pomerol 2023</i>	16	80
Domaine Geantet-Pansiot <i>Bourgogne Pinot Fin 2023</i>	17	85
Château Fonroque <i>Saint-Émilion Grand Cru 2018</i>	22	110
Domaine Nicolas Rossignol <i>Volnay 2022</i>	26	140
Rosé		
Château La Martinette <i>Côtes de Provence 2025</i>	12	49



# CHAMPAGNES

## Champagne

	12cl	75cl
Deutz Brut	22	110
Deutz Brut <i>Rosé</i>	28	140
Gonet-Medeville 1 <sup>er</sup> Cru		105
Guiborat Prisme 19 Grand Cru		135
Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hillaire 1998		350
Krug Vintage 2003		450
Krug NM <i>Rosé</i>		470

---

## & Caviar

Caviar *Sturia Oscietra* 15gr  
& une coupe de champagne Deutz 12cl 65  
*Sturia Oscietra caviar 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl*



## COCKTAILS 0.0 12

Sans alcool - Alcohol 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 italianspritz, vinaigredecidre, drytonic, fleur d'oranger  
Lyre's Italian spritz, cider vinegar, dry tonic, orange blossom*

## SOFTS 7

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

**Meneau juices** 20 cl

Pomme, abricot, framboise, tomate | *Apple, apricot, raspberry, tomato*

**Coca Cola, Coca Cola zéro** 33 cl

## 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 33 cl

**Bière Paris IPA** 33 cl

**Bière Audacieuse NEIPA** 33 cl



## 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 by the Mauresque, typical aperitif 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** 5 cl

Bear Brothers BB10 Bigarade france	20
Porter's Gin Orchard écosse	20
Bear Brothers Microcitrus france	25
Citadelle No Mistake Old Tom Gin france	25
The Botanist islay	18

## **Vodka** 5 cl

Bear Brothers Vodka Clementina france	20
Nikka japon	26
Domaine des Hautes Glaces Vulson france	28
Bear Brothers Vodka Caviar Nacarii france	

## **Tequila & Mezcal** 5 cl

Vecindad Tequila mexique	22
Calle 23 anejo Tequila mexique	22
Espolon anejo mexique	24
Bozal Mezcal Ensemble mexique	24
Madre Mezcal Espadin mexique	28

## **Rhum** 5 cl

Paranubes mexique	22
Planteray Sealander Barbade fidji, maurice	24
Takamaka Pti Lakaz batch #3 seychelles	24
Black Tot Finest Carribean Barbade trinidad, guyane, jamaïque	26
Hampden 8 ans jamaïque	26
Providence 3 ans haïti	28

## **Whisky & Whiskey** 5 cl

Fettercairn 12 ans écosse, highlands	22
Timourous Beastie écosse, highlands Port	22
Askaig 8 ans écosse, islay	22
Ardbeg Uigeadail écosse, islay Connemara	26
Peated irlande	22
Maker's Mark 46 Bourbon us, kentucky	24
Michter's US1 Bourbon us, kentucky Hautes	24
Glaces Episteme rye france	30
The Chita Suntory japon	30

## **Armagnac | Cognac | Calvados** 5 cl

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.*

