

ROOM SERVICE

Les Entrées (Starters)

Soupe du Moment* - <i>Soup of the day</i>	9,00 €
Entrée du jour* - <i>Starter of the day</i>	11,00 €
Foie gras de canard maison* - <i>Home-made duck foie gras</i>	16,00 €

Les Grandes Assiettes (Large platters)

Accompagnées d'une salade de mesclun - Served with a green mixed salad

Assiette de Charcuterie ibérique - <i>Assortment of iberique cold meats</i>	21,00 €
Assiette de fromages affinés - <i>Assortment of fully-matured cheeses</i>	14,00 €
Assiette de saumon fumé artisanal Moulin du Couvent - <i>Plate of organic smoked salmon</i>	16,00 €

Les Snacks (Snacks)

Le Norvégien au saumon fumé*	14,00 €
------------------------------	---------

Pain suédois, saumon fumé, citron confit, oignons frits, concombre tzatziki, fromage frais aux herbes, salade iceberg

Norwegian bread, smoked salmon, lemon, onions, cucumber salad, fresh cheese

Wrap au poulet*	14,00 €
-----------------	---------

Galette de blé, aiguillettes de poulet, guacamole, tomates confites, salade, sauce pimentée, pistache, oignons frits

Wheat pancake, chicken, guacamole, sundried tomatoes, salad, pistachio, onions, spicy sauce

Omelette à votre goût*	12,00 €
------------------------	---------

Nature, aux herbes, jambon ou fromage, servie avec potatoes maison ou salade
Plain, with herbs, ham or cheese, served with homemade potatoes or salad

Croque Monsieur*	14,00 €
------------------	---------

Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental
Sandwich bread, white ham, béchamel and emmental cheese

** Servi uniquement de 12h00 à 14h00 et de 20h00 à 21h00 (prise de commande jusqu'à 20h00 pour les plats chauds)*

Served only from 12 pm to 2 pm and from 8:00 pm to 9 pm (order taking until 20:00 for hot dishes)

ROOM SERVICE

Les Plats (Main Courses)

Plat végétarien* - <i>Vegetables dish of the day</i>	21,00 €
Plat du jour* - <i>Dish of the day</i>	23,00€
Linguines du Chef* - <i>Linguine pasta</i>	19,00€
Filet de bœuf - <i>Beef tenderloin</i>	28,00€

Les Desserts (Desserts)

Salade de fruits - <i>Fruits salad</i>	6.00€
Yaourt aux fruits ou nature, Fromagerie Maurice - <i>Yogurt</i>	2.00€
Dessert du jour* - <i>Dessert of the day</i>	11,00€

Les Eaux Minérales (Mineral Waters)

Evian (75 cl), Vittel (100 cl)	5,50 €
Evian, Vittel (50 cl)	4,00 €
Badoit (75 cl), San Pellegrino (100 cl)	5,50 €
Badoit, San Pellegrino (50 cl)	4,00 €

Les Sans-Alcool (Soft Drinks)

Coca, Coca Zéro (33cl)	4.50 €
Limonade La Loire (33cl)	5.50 €
Jus et Nectar de fruits Alain Millat (33cl)	6.00 €
Cocktail "Parfum de Femme" (20cl)	7.70 €
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat	
Tonic Water Fever Tree (20cl)	5.40€

Les Apéritifs (Aperitif)

Kir vin blanc (15cl)	5.30 €
Coupe Vouvray pétillant (12 cl)	6.60 €
Coupe champagne (12cl)	14.30 €
Gin Hendrick's (4cl)	9.90 €
Pastis Meuskad (2cl)	6.60 €

CONTACTEZ LE RESTAURANT DEPUIS VOTRE CHAMBRE.
CONTACT THE RESTAURANT FROM YOUR ROOM.

Prix nets - Service compris

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

ROOM SERVICE

Les Bières (Beers)

	25 cl	50 cl
Affligem - Pression	4.40€	7.70€
Bière Blanche Edelweiss - Pression	4.40€	7.70€
Loirette (33cl)	6.05€	
Heineken (33cl)	6.05€	

Les Cocktails (Cocktails)

Le Belmont (12cl)	9.90€
Vouvray Pétillant, crème de châtaigne, noisette grillée	
Mojito de Saison (12cl)	13.20€
Cosmopolitan (12cl)	13.20€
Vodka, cointreau, cranberry, citron vert	
Spritz au Vouvray (12cl)	13.20€
Apérol, Vouvray pétillant, eau gazeuse	
Moscow Mule (12cl)	13.20€
Ginger Ale, Vodka, Jus de citron	

Les Vins au verre (Wine glasses)

Vin Rouge

	15 CL
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Les Rouillères - F. Mabileau - 2018	6.60€
AOP Chinon, Tradition - P. Alliet - 2018	8.80€
AOP Collioure, Côté Mer - Domaine de la Rectorie - 2018	7.70€

Vin Blanc

AOP Menetou Salon, Monogues - Domaine Minchin - 2018	6.60€
AOP Montlouis, Négrette, Xavier Weisskopf - 2018	9.90€
AOP Bourgogne Blanc, Georges Roy - 2018	8.80€

Les millésimes de nos cuvées peuvent être évolutifs,
Aussi pour connaître l'ensemble de nos cuvées et de nos vins au verres,
merci de contacter le restaurant

CONTACTEZ LE RESTAURANT DEPUIS VOTRE CHAMBRE.

CONTACT THE RESTAURANT FROM YOUR ROOM.

Prix nets - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

ROOM SERVICE

Les Vins & Champagnes (Wines & Champagne)

75 CL

AOP Chinon, tradition de chez P. Alliet - 2018 (rouge)	44.00 €
AOP Beaune 1er Cru, Les Avaux Camille Giroud - 2017 (rouge)	104.50 €
AOP Montlouis / Loire, Les Negrettes - Xavier Weiskopf 2017 (blanc)	49.50 €
AOP Chablis, Domaine Gueguen - 2018 (blanc)	46.20 €
Roederer Brut 1er	88.00 €
Roederer Vintage - 2012	132.00 €
Roederer Cristal - 2012	275.00 €

Les Boissons Chaudes (Hot Drinks)

Café - Moka Noisette	4.40€
Café - Honduras	4.40€
Café - Blue Mountain de Jamaïque	7.70€
Thé - Earl Grey	4.40€
Thé Vert menthe	4.40€
Thé - Darjseling	4.40€

Les Digestifs

Johnny Walker Black Label	8.80€
Cap a Pie, Maison Michel Couvreur	12.10€
Candid, Maison Michel Couvreur	17.60€
Oban, 14 ans	12.10€
Nikka	16.50€
Calvados Château Dubreuil 14 ans (4cl)	12.10€
Cognac XO (4cl)	16.50€
Rhum Diplomatico (4cl)	12.10€
Rhum JM VSOP (4cl)	12.10€
Rhum Zacapa JM XO (4cl)	14.30€

CONTACTEZ LE RESTAURANT DEPUIS VOTRE CHAMBRE.
CONTACT THE RESTAURANT FROM YOUR ROOM.

Price nets - Service compris

Contenue d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

MINI BAR

Coffret Petite Faim

1 Badoit 33cl / sparkling water

OU Evian 33cl / still water

1 Coca Cola 33cl

1 Toblerone / Toblerone chocolate

OU Mélange salé / salty appetizers



9.90€
TTC

Coffret Découverte

1 Badoit 33cl / sparkling water

OU Evian 33cl / still water

1 Jus de fruits Millat 33cl / Fruit juice

OU La loirette 33cl / local beer

1 Fraises tagada / Sweets

OU Mélange salé / salty appetizers.

