

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 € |

Les Desserts (Desserts)

| | |
|--|--------|
| Salade de fruits - <i>Fruits salad</i> | 6,00€ |
| Yaourt - <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 Vins et Champagnes

| | |
|---|----------|
| | 75 CL |
| ADP Chinon, <i>Les Puys Danaé - Béatrice et Pascal Lambert - 2015</i> | 55,00 € |
| ADP Montlouis / Loire, <i>Les Negrettes - Xavier Weisskopf 2017</i> | 49,50 € |
| ADP Chablis, <i>Domaine Gueguen - 2018</i> | 46,20 € |
| ADP Beaune 1er Cru, <i>Les Avaux Camille Giroud - 2017</i> | 104,50 € |
| Roederer Brut 1er | 88,00 € |
| Roederer Vintage - 2012 | 132,00 € |
| Gosset "Célébris" Vintage Extra Brut - 2004 | 154,00 € |
| Roederer Cristal - 2012 | 275,00 € |

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