

ROOM SERVICE

Les Entrées (Starters)

Soupe du Moment* - <i>Soup of the day</i>	8,00 €
Foie gras de canard maison* - <i>Home-made duck foie gras</i>	18,00 €

Les Assiettes froides (Cold platters)

Accompagnées d'une salade de mesclun - Served with a Mixed Green salad

Assiette Tourangelle - <i>Charcuterie Selection of Touraine specialities</i>	16,00 €
Assiette de fromages affinés (4 Variétés) - <i>Selection of fully-matured cheeses</i>	9,00 €
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 de la Maison du Couvent*	15,00 €
--	---------

Pain suédois, saumon fumé, citron confit, oignons frits, concombre tzatziki maison, fromage frais aux herbes, salade iceberg
Norwegian bread, smoked salmon, lemon, onions, cucumber salad, fresh cream

Salade Belmont*	14,00 €
-----------------	---------

Sucrine, oeuf parfait, suprême de volaille, croûtons, oignons frits, tomate, copeaux de parmesan
Salad, egg, chicken supreme, croutons, crispy onions, tomato, parmesan cheese

Club Sandwich*	16,00 €
----------------	---------

Pain, Jambon Blanc, Tomates Confites, Mayonnaise, Oeuf dur, pommes de terre grenailles
Bread, white ham, Sundried Tomatoes, Hard Egg, new potatoes

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

Nature, aux herbes, jambon ou fromage, servie avec pommes de terre grenailles maison ou salade
Plain Omelette, with herbs, ham or cheese, served with homemade roasted potatoes or salad

* Servi uniquement de 12h00 à 14h00 et de 20h00 à 22h00

Served only from 12 pm to 2 pm and from 8:00 pm to 10 pm

ROOM SERVICE

Les Plats (Main Courses)

Plat végétarien* - <i>Vegetables dish of the day</i>	21,00 €
Linguines au pesto et tomate confite* - <i>Linguine, Pesto and sundried Tomatoes</i>	20,00€
Filet de boeuf servi avec pommes grenailles ou légumes* <i>Beef tenderloin with roasted potatoes or vegetables</i>	26,00€
Parmentier de joue de boeuf* - <i>Beef cheek pie</i>	22,00€

Les Desserts (Desserts)

Salade de fruits maison - <i>Homemade Fruits salad</i>	6,00€
Yaourt aux fruits ou nature, <i>Fromagerie Maurice - Yogurt</i>	2,00€
Dessert du jour* - <i>Dessert of the day</i>	9,00€

Les Eaux Minérales (Mineral Waters)

Evian (75 cl), Vittel (100 cl)	6,00 €
Evian, Vittel (50 cl)	4,50 €
Badoit (75 cl), San Pellegrino (100 cl)	6,00 €
Badoit, San Pellegrino (50 cl)	4,50 €

Les Sans-Alcool (Soft Drinks)

Coca, Coca Zéro (33cl)	4.50 €
Fanta (33cl)	4.50 €
Limonade La Loire (33cl)	5.50 €
Jus et Nectar de fruits (33cl)	5.50 €
Tonic Water Fever Tree (20cl)	5.50€

Les Aperitifs (Aperitif)

Kir vin blanc (15cl)	6.50 €
Coupe Vouvray pétillant (12 cl)	7.50 €
Coupe Champagne (12cl)	14.50 €
Gin Hendrick's (4cl)	10 .00€
Pastis Meskad (2cl)	7.00 €

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	4.50€	8.00€
Bière Blanche Edelweiss - Pression	4.50€	8.00€
Loirette (33cl)	8.00€	
Heineken (33cl)	7.00€	

Les Cocktails (Cocktails)

Le Belmont (12cl)	11.00€
Vouvray Pétillant, crème de fraises des bois , cointreau ,Chambord	
Mojito de Saison (12cl)	14.50€
French 75 Cognac (12cl)	14.50€
Spritz au Vouvray (12cl)	14.50€
Moscow Mule (12cl)	14.50€
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	8.00€
AOP Pessac Leognan Chateau Coucheroy 2019	9.00€
AOP Chinon Gabare - Nicolas Grosbois 2019	9.00€
AOP St Joseph "Ro-Rée" Louis Cheze 2019	9.00€

Vin Blanc

AOP Menetou Salon, Monogues - Domaine Minchin - 2018	8.00€
AOP Vouvray, Vincent Carême - 2019	9.00€
AOP Chablis Famille Gueguen 2020	9.00€

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

ROOM SERVICE

Les Vins & Champagnes (Wines & Champagne)

	75 CL
AOP Vouvray sec, Vincent Carême - 2019	45.00 €
AOP Chablis, Domaine Gueguen - 2019	41.00 €
AOP Chinon, "Cabane" Domaine Grosbois - 2018	50.00 €
AOP Pessac-Leognan Château la Louvières 2016	87.00 €
Vouvray Pétillant, Domaine D'Orfeuilles	40.00 €
Champagne Blanc de blanc Chinchilla	77.00 €

Les Boissons Chaudes (Hot Drinks)

Café - Moka Noisette	4.50€
Café - Honduras	4.50€
Café - Blue Mountain de Jamaïque	8.00€
Thé - Earl Grey	4.50€
Thé Vert menthe	4.50€
Thé - Darjeeling	4.50€

Les Digestifs

Johnny Walker Black Label	9.00€
Cap a Pie, Maison Michel Couvreur	12.00€
Candid, Maison Michel Couvreur	17.50€
Oban, 14 ans	12.00€
Nikka	16.50€
Calvados (4cl)	10.00€
Cognac VSOP (4cl)	12.50€
Rhum Diplomatico (4cl)	12.00€
Rhum JM VSOP (4cl)	12.00€
Rhum Zacapa Solera (4cl)	14.00€

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

Prix nets - Service compris

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

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 33cl / Fruit juice

OU La loirette 33cl / local beer

1 Fraises tagada / Sweets

OU Mélange salé / salty appetizers

