

ROOM SERVICE

Les Entrées (Starters)

Soupe du Moment* - <i>Soup of the day</i>	8,00 €
La Tomate de Plein Champs en tarte fine, pulpe d'Aubergine grillée, écume de Sainte-Maure de Touraine* - <i>Thin pie of field tomatoes, grilled eggplant pulp, Sainte-Maure de Touraine Foam</i>	14,00 €

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>	15,00 €
Gravlax de Truite - <i>Trout gravlax</i>	16,00 €

Les Snacks (Snacks)

Le Norvégien au Saumon Fumé de la Maison du Couvent* Pain suédois, saumon fumé, citron confit, oignons frits, concombre tzatziki maison fromage frais aux herbes salade iceberg <i>Norwegian bread, smoked salmon, lemon, onions, cucumber, salad, fresh cream</i>	16,00 €
Salade Belmont* Sucrine, œuf parfait, suprême de volaille, croûton, oignons frits, tomate, copeaux de parmesan <i>Salad, egg, chicken supreme, croutons, crispy onion, tomato, parmesan cheese</i>	14,00 €
Club Sandwich Volaille et Bacon* Pain, volaille, bacon, tomates, fromage frais, œuf dur, pomme de terre grenailles <i>Bread, white chicken, bacon, tomatoes, hard egg, new potatoes</i>	16,00 €
Omelette à votre goût* Nature, aux herbes, jambon ou fromage, service avec des pommes de terre grenailles maison ou une salade <i>Plain omelette, with herbs, ham or cheese, served with homemade roasted potatoes or salad</i>	12,00 €

* Servi uniquement de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Served only from 12:00 pm to 2:00 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm

ROOM SERVICE

Les Plats (Main courses)

Plat végétarien* - <i>Vegetables dish of the day</i>	20,00 €
Linguine 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 €
Risotto de saison* - <i>Risotto of the moment</i>	22,00 €

Les Desserts (Desserts)

Salade de fruits maison - <i>Homemade 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>	9,00 €

Les Eaux Minérales (Mineral Waters)

Evian (75cl)	6,00 €
Evian (50cl)	4,50 €
Badoit (75cl)	6,00 €
Badoit (50cl)	4,50 €

Les Sans-Alcool (Soft Drinks)

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	4,50 €
Fanta (33cl)	4,50 €
Limonade de la Loire (33cl)	5,50 €
Jus et Nectar de Fruits (33cl)	5,50 €
Tonic Water Fever Tree (20cl)	5,50 €

Les Apéritifs (Aperitif)

Kir vin blanc (15cl)	7,00 €
Coupe de Vouvray pétillant (12cl)	8,00 €
Coupe de Champagne (12cl)	14,50 €
Gin Hendreick's (4cl)	10,00 €
Pastis Meshad (2cl)	7,00 €

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 Bières (Beers)

	25 CL	50 CL
Affligem - Pression	4,50 €	8,00 €
Edelweiss Blanche - Pression	4,50 €	8,00 €
Loirette (33cl)	8,00 €	
Heineken (33cl)	7,00 €	

Les Cocktails (Cocktails)

	12 CL
Le Belmont	11,00 €
Vouvray Pétillant, crème de fraise des bois, Cointreau, Chambord	
Mojito de Saison	14,50 €
French 75 Cognac	14,50 €
Spritz au Vouvray	14,50 €
French Mule	14,50 €
Ginger Ale, Vodka, Jus de citron	

Les Vins au verre (Wine glasses)

Vin Rouge

	15 CL
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, <i>Les Rouillères - F. MABILEAU - 2018</i>	8,00 €
AOP Pessac-Leognan, <i>Château Coucheroy - 2019</i>	9,00 €
AOP Chinon, <i>Les Puy - Pascal LAMBERT - 2019</i>	9,00 €
AOP Duché d'Uzès - 2019	9,00 €

Vin Blanc

AOP Menetou Salon, <i>Morogues - Domaine Minchin - 2018</i>	8,00 €
AOP Chinon, <i>La Croix Boissée - 2020</i>	9,00 €
AOP Chablis, <i>Famille GUEGUEN - 2020</i>	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, Indigènes, Bourillon - 2019	55,00 €
AOP Chablis, Domaine Gueguen - 2019	44,00 €
AOP Chinon, Les Puyx, Pascal LAMBERT - 2019	49,50 €
AOP Pessac-Leognan, Château la Louvière - 2016	87,00 €
Vouvray Pétillant, Domaine d'Orfeuilles	41,00 €
Champagne Blanc de blancs, Chinchilla	77,00 €

Les Boissons Chaudes (Hot Drinks)

Café - Moka Noisette	4,50 €
Café - Honduras	4,50 €
Café - Blue Montain de Jamaïque	8,00 €
Thé - Earl Grey	4,50 €
Thé Vert Menthe	4,50 €
Thé - Darjeeling	4,50 €

Les Digestifs (Wine glasses)

Johnny Walker Black Label	9,00 €
Cap a Pie, Maison Michel Couvreur	12,50 €
Candid, Maison Michel Couvreur	18,00 €
Nikka	16,50 €
Cahados, Ferme des Martellières (4cl)	12,00 €
Cognac VSOP, Frapin (4cl)	14,50 €
Rhum Diplomatico (4cl)	12,50 €
Hee Joy VSOP Jamaica (4cl)	10,00 €
Armagnac Hors d'Âge Laballe (4cl)	14,50 €

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

Prix nets - Service compris

Un abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération