

DÉJEUNER 12H/13H30 - DÎNER 19H/21H

CARTE ROOM SERVICE

Pour passer commande, veuillez décrocher votre téléphone et suivre le serveur téléphonique.

OMELETTE À VOTRE CONVENANCE * AVEC MESCLUN DE SALADE

Saumon fumé et herbes	14€
Smoked salmon and herbs	
Emmental et jambon	14€
Cheese and ham	
Chorizo et tomates	14€
Chorizo and tomato	
Truffes de saison	20€
seasonal truffles	

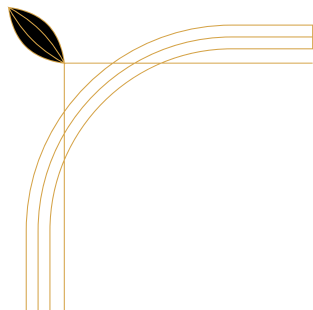
NOS PLATS / MAIN COURSE

Foie gras extra cuit au naturel, confiture de figue, une brioche tiède	26€
Foie gras extra cooked natural, fig jam, a warm brioche	
Tomates de couleur et mozzarella di buffala, pistou	22€
colored tomatoes and buffalo mozzarella pistou	
Filet de bœuf, pommes allumettes maison et mayonnaise truffée *	35€
Beef tenderloin, homemade french fries and truffled mayonnaise	
Poisson du jour vapeur, légumes de saison et huile d'olive	35€
Steamed fish of the day, seasonal vegetables and olive oil	
Spaghetti aux homards et petits pois, sauce Newburgh et parmesan *	35€
Spaghetti with lobsters and peas, Newburgh sauce and parmesan	
Risotto aux girolles pays et pousses d'épinards, crème de vin jaune*	35€
risotto of chanterelle and spinach, cream yellow wine	
Assiette de fromages *	18€
Plate of cheese	

Charge room service + 10€

*Tarifs nets " * " : Contient un ou des allergène(s)*





SNACKING

Pour passer commande, veuillez décrocher votre téléphone et suivre le serveur téléphonique.

toute heure de la journée

CÔTÉ SALÉ

Gaspacho andalou, croutons et huile d'olive * 12€

Andalusian gazpacho with crouton and olive oil

Assiette de charcuterie Maison Duler, beurre doux 27€

Maison Duler charcuterie plate, sweet butter

Salade fraîcheur: boulghour, fruits secs, vinaigrette arachide et citron, herbes fraiche * 12€

Fresh salad: bulgur, dried fruits, peanut and lemon vinaigrette, fresh herbs

Verrines au choix:

- Pâté campagne / Country pâté 10€
- Rillette de canard / Duck rilette 10€
- Rillette de thon / Tuna rilette 12€
- Rillette de canard et foie de canard / Rilette of duck and duck liver 12€

CÔTÉ SUCRÉ

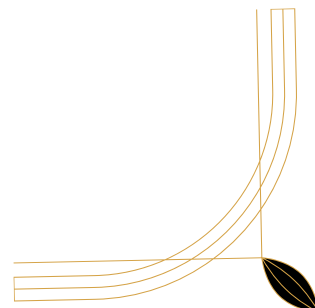
Nougat glacé maison aux fruits rouges 8€

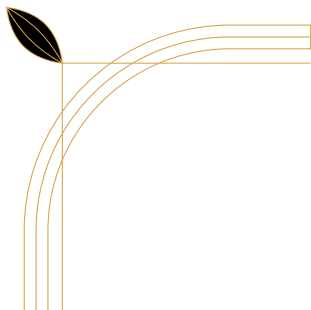
Vhomemade frozen nougat with red fruits

Charge room service + 10€

Tarifs nets et service inclus

*" * " : Contient un ou des allergène(s)*





CARTE ROOM SERVICE 12H/13H30 - 19H/21H

ENFANT

Pour passer commande, veuillez décrocher votre téléphone et suivre le serveur téléphonique.

N O S P L A T S

Nuggets maison à la farce fine de volaille fermière, frites maison, ketchup * 15€

Homemade nuggets with fine poultry stuffing, homemade fries, ketchup

Assiette de tagliatelles à la bolognaise et emmental * 14€

Bolognese and Emmental Tagliatelle Plate

N O S D E S S E R T S

Glace chocolat et vanille * 8€

Chocolate and vanilla ice cream

Verrine panacotta chocolat et framboises 8€

chocolate and raspberry panacotta verrine

Verrine tiramsu aux fruits rouges 8€

tiramisu verrine with red fruits

Charge room service + 10€

Nos plats sont disponibles en portion adulte à 18€

Tarifs nets et service inclus

*“ * ” : Contient un ou des allergène(s)*

