



ROOM

Service



PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

« À la carte » . *Breakfast*

Servi de 7 heures à 12 heures . *Served from 7:00 am to 12:00 pm*

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso / Espresso	5 €
Café américain, Décaféiné / <i>Coffee, Decaffeinated</i>	5 €
Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling) / <i>Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)</i>	10 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	10 €
Cappucino, latte / <i>Cappuccino, latte</i>	10 €

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Bakery basket selection

Petits pains, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins <i>Bread rolls, croissant, chocolate roll, raisin bun</i>	15 €
--	------

JUS DE FRUIT / *Fruit juices*

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse) <i>Freshly squeezed (orange, grapefruit)</i>	15 €
--	------

Fraise, pomme, tomate, poire <i>Strawberry, apple, tomato, pear</i>	15 €
--	------

CÉRÉALES, FRUITS, YAOURTS

Cereals, Fruits, Yogurts

Porridge, all bran, rice krispies, muesli, corn flakes	10 €
Yaourt nature / <i>Plain yogurt</i>	6 €
Yaourt aux fruits / <i>Fruit yogurt</i>	6 €
Salade de fruits frais / <i>Fresh fruit salad</i>	15 €
Assiette de fruits de saison / <i>Seasonal fruit platter</i>	19 €
Fromage blanc / <i>Cream cheese</i>	12 €

ŒUFS NATURES

Plain Eggs

À la coque (2 pièces) / <i>Boiled eggs</i>	10 €
--	------

ŒUFS GARNIS

Plain Eggs served with

Au plat, pochés, brouillés, omelette	16 €
Au choix bacon, saucisses, jambon, fromage <i>Fried eggs, poached, scrambled, omelette</i> <i>Choice of bacon, sausages, ham, cheese</i>	

ŒUFS BÉNÉDICTINE

Benedictine Eggs

Au choix jambon ou saumon <i>Choice of ham or salmon</i>	20 €
---	------

PETIT-DÉJEUNER

Breakfast

Servi de 7 heures à 12 heures . *Served from 7:00 am to 12:00 pm*

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE *Classic breakfast*

48 €

Café américain, Espresso, Cappuccino, Chocolat
Coffee, Espresso, Cappuccino, Hot Chocolate

Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Corbeille du boulanger

Assortiment de viennoiseries, pains, beurre, confiture et miel

The baker's basket

bakery selection, bread, butter, jam & honey

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)

Fresh fruit juice (orange, grapefruit)

Yaourt nature

Plain yogurt

Œufs (au plat, brouillés, omelette, coque)

Eggs (fried, scrambled, omelette, boiled)

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL & DIÉTÉTIQUE *Light & healthy*

48 €

Continental breakfast

Café américain, Espresso, Cappuccino, Chocolat

Coffee, Espresso, Cappuccino, Hot Chocolate

Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Pain complet, craquottes au froment, beurre et confiture

Whole wheat bread, wheat craquette, butter & jam

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)

Fresh fruit juice (orange, grapefruit)

Yaourt nature

Plain yogurt

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

CARTE ROOM SERVICE

Breakfast

Service de 12 heures à 23 heures . *Served from 12:00 pm to 11:00 pm*

Les plats  sont servis la nuit .  served during the night

LES SANDWICHES

Sandwiches

Croque-Monsieur XL

Emmental, jambon cuit, beurre, frites

Emmental, ham, butter, French fries

36 €



Club sandwich

Bacon, jambon cuit, dinde, salade, tomate, œuf au plat, mayonnaise

Club sandwich

Bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise

40 €

Royal cheeseburger

Steak Angus, cheddar, salade, tomate, oignon, pickle, ketchup

Royal cheeseburger

Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup

40 €

LES ENTRÉES

Starters

Salade Niçoise  

Thon, roquette, sucrine, tomate, œuf bio dur, artichaut, anchois, poivron, radis, céleri, olive, basilic

Niçoise salad

Tuna, arugula, sucrine, tomato, organic egg, artichoke, anchovy, sweet pepper, radish, celery, olive, basil

35 €

Salade César

Romaine, poulet croustillant, œuf de caille, tomate, croûton, parmesan, sauce César (anchois, ail)

Caesar salad

Romaine lettuce, crispy chicken, quail egg, tomato, croûton, parmesan, Caesar dressing (garlic, anchovy)

35 €



Burrata des Pouilles 300gr  

Burrata della Puglia, tomate, huile d'olive vierge, basilic, pesto

Burrata della Puglia, tomato, olive oil, basil, pesto

35 €



Nems 

Laitue, menthe fraîche, sauce cacahuète

Spring Rolls

Lettuce, fresh mint, peanut sauce

22 €

Velouté de légumes de saison  

Vegetable soup

21 €

Origine des viandes : Bœuf : France, USA . Volaille : France, UE . Veau : France

Meat origin: Beef: France, USA Chicken: France, UE Veal: France

 *Végétarien . Vegetarian*  *Sans gluten . Gluten free*  *Sans Lactose . Lactose free*

CARTE ROOM SERVICE

Breakfast

Service de 12 heures à 23 heures . *Served from 12:00 pm to 11:00 pm*

Les plats  sont servis la nuit .  served during the night

LES PÂTES

Pasta

Spaghetti Vongole
Palourde, vin blanc, ail, persil
Clams, white wine, garlic, parsley 36 €

Cannelloni gratinés ricotta épinard 
Tomate, ail, oignon, parmesan, pesto, salade verte
Baked ricotta and spinach cannelloni
Tomato, garlic, onion, parmesan, pesto, green salad 27 €

Spaghetti Bolognaise
Bolognese spaghetti 31 €

LES POISSONS ET VIANDES

Fishes & Meats

Pavé de saumon
Purée de pommes de terre, sauce vierge
Salmon filet
Mashed potatoes, virgin sauce 41 €

 Curry de volaille  
Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment
Chicken curry
Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper 37 €

 Curry de légumes   
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali
Vegetable curry
Coconut milk, green curry, Bengali curry 30 €

Entrecôte Black Angus (400 g)
Légumes de saison, frites, espuma Béarnaise
Black Angus entrecote (400g) 75 €

LES DESSERTS

Desserts

Assiette de fruits frais de saison
Seasonal fruit plate 19 €

Dessert du jour
Pastry of the day 18 €

Origine des viandes : Bœuf : France, USA . Volaille : France, UE . Veau : France

Meat origin: Beef: France, USA Chicken: France, UE Veal: France

 *Végétarien . Vegetarian*  *Sans gluten . Gluten free*  *Sans Lactose . Lactose free*