



ROOM SERVICE

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 30€

7h - 11h

*Sélection de viennoiseries et de pain
Confitures, miel et beurre*

Jus de fruits : pamplemousse, orange, ananas, pomme, tomate ou canneberge

Café fraîchement infusé, thé, tisane ou chocolat chaud

PETIT-DÉJEUNER INSPIRANT 34€

7h - 11h

*Sélection de viennoiseries et de pain
Confitures, miel et beurre*

Jus de fruits : pamplemousse, orange, ananas, pomme, tomate ou canneberge

Café fraîchement infusé, thé, tisane ou chocolat chaud

*2 œufs de poules élevées en plein air au choix**

Servis avec pommes de terre sautées, tomates, champignons et saucisses de volaille

Ou

Tartine au choix : Tartine Avocat, saumon & œuf poché / Sandwich toasté au Beaufort



PETIT-DÉJEUNER INTERNATIONAL 38€

7h - 11h

*Sélection de viennoiseries et de pain
Confitures, miel et beurre*

Yaourt et Salade de fruits Ou yaourt et céréales

Jus de fruits : pamplemousse, orange, ananas, pomme, tomate ou canneberge

Café fraîchement infusé, thé, tisane ou chocolat chaud

*2 œufs de poules élevées en plein air, au choix**

Servis avec des pommes de terre sautées, tomates, champignons et saucisses de volaille)

Tartine au choix : Tartine Avocat, saumon & œuf poché / Sandwich toasté au Beaufort

***Les œufs au choix :**

Œufs à la coque, Œufs durs, Œufs au plat, Œufs pochés, Œufs brouillés

Omelette garnie avec : Jambon, fromage, tomates, champignons, saumon, oignons ou herbes fraîches

PETIT-DÉJEUNER A LA CARTE



JUS ET FRUITS DE SAISON

<i>Jus de fruits : Abricot, tomate, pêche, pomme</i>	10€
<i>Jus de fruits frais : orange, pamplemousse, citron</i>	12€
<i>Cocktail frais détox : Concombre- Ananas-Pomme verte</i>	12€
<i>Assiette de Fruits frais de saison coupés</i>	12€
<i>Assiette de fruits rouges et de baies (en saison)</i>	14€

CORBILLE DE VIENNOISERIES

12€

Sélection de pain de campagne grillé, baguette traditionnelle, toast (blanc ou brun), Croissants, Pain au chocolat, pain aux raisins, danois, confitures, miel et beurre

ASSIETTES SALEES

<i>Sélection de fromages affinés</i>	14€
<i>Assiette de charcuterie</i>	16€
<i>Assiette de saumon fumé</i>	15€

OEUFS

14€

*Œufs à la coque, Œufs durs, Œufs au plat, Œufs pochés, Œufs brouillés
Servis avec des pommes de terre sautées, tomates, champignons et saucisse de volaille*

*Œufs brouillés ou en omelette, garniture au choix :
Jambon, fromage, tomates, champignons, saumon, oignons ou herbes fraîches)*

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise, jambon ou saumon au choix, toast **16€**

PLATS SIGNATURE

Crêpes au choix : nature, sirop d'érable, sucre, sauce au chocolat ou coulis de fruits rouges **12€**

Porridge, raisins secs et miel **10€**

Pain perdu **12€**

Tartine avocat, saumon et œuf poché **15€**

Sandwich toasté au Beaufort **12€**



BOISSONS CHAUDES

Café fraîchement filtré, ristretto, espresso, américain, macchiato, cappuccino, café latte **9€**

Thés et infusions Damman Frères **10€**

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Thé vert Sencha japonais, Bali, Menthe Touareg, Lapsang Souchong fumé, camomille, verveine, tilleul

Chocolat chaud ou froid Valrhona (lait entier, demi-écrémé, écrémé ou lait de soja) **10€**



A LA CARTE
11h00 – 22h45

ENTREES

<i>Salade César, croûtons, parmesan, filet de poulet fermier</i>	22€
<i>Tomate & Mozzarella di Bufala (V)</i>	20€
<i>Soupe aux légumes de saison (V)</i>	14€
<i>Entrée du jour</i>	15€

SANDWICHES

<i>Club Sandwich, poulet fermier, bacon, frites et salade</i>	24€
<i>Croque-monsieur aux herbes fraîches, fromage Beaufort, jambon Prince de Paris, frites et salade</i>	21€

PATES

<i>Spaghetti de blé entier</i>	22€
<i>Tomate et basilic (V) ou sauce bolognaise ou sauce au beurre</i>	

PLAT PRINCIPAL

<i>Filet de bœuf, sauce béarnaise ou au vin rouge au choix</i>	38€
<i>Poitrine de poulet fermier rôti, jus de volaille infusé au thym</i>	26€
<i>Plat du jour</i>	22€

ENFANTS (-12 ans)

<i>Nuggets de poulet</i>	15€
<i>Steak haché</i>	15€
<i>Filet de saumon</i>	15€
<i>Spaghetti sauce tomate ou sauce Bolognaise ou sauce au beurre</i>	12€

UNE GARNITURE AU CHOIX

<i>Purée de pommes de terre, frites, riz à la vapeur, salade verte, légumes de saison</i>	
Une garniture en supplément	6€

FROMAGE

<i>Sélection de fromages affinés</i>	14€
--------------------------------------	------------

DESSERTS

<i>Fruits frais coupés en tranches</i>	12€
<i>Le Gâteau Parisien</i>	
<i>Dessert du jour</i>	



PAUL BOCUSE S'INVITE DANS VOTRE CHAMBRE
11h - 22h45

ENTREES SIGNATURES BOCUSE

<i>Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise</i>	16€
<i>Saumon Ecossais « Label Rouge » Mariné à l'Aneth</i>	24€

PLATS SIGNATURES BOCUSE

<i>Dos de Saumon Ecossais « label rouge » Rôti sur Peau</i>	33€
<i>Ecrasée de pommes de terre Roseval au persil à la Grenobloise</i>	
<i>Risotto Al Verde aux premiers légumes de saison (V)</i>	26€
<i>Escalope de Veau* en Viennoise</i>	33€
<i>Gratin de macaroni à la Lyonnaise</i>	
<i>Burger de Bœuf « Charolais »</i>	27€
<i>Compotée d'oignons rouges, sauce béarnaise, tomme de Savoie</i>	

DESSERTS SIGNATURES BOCUSE

<i>Vacherin Glacé aux fruits de saison</i>	14€
<i>Crème Brûlée aux gousses de Vanille</i>	12€



DOUCEURS NOCTURNES

22h45 – 7h00

<i>Saumon fumé écossais</i>	23€
<i>Soupe aux légumes de saison (V)</i>	14€
<i>Tomate & Mozzarella di Bufala (V)</i>	20€
<i>Pizza quatre fromages (V)</i>	26€
<i>Pizza Margherita (V)</i>	26€
<i>Spaghetti de blé entier, sauce bolognaise ou tomate et basilic ou sauce au beurre</i>	22€
<i>Sélection de fromages</i>	14€
<i>Salade de fruits frais</i>	12€
<i>Le Gâteau Parisien</i>	12€

SOFT DRINKS

EAUX MINERALES

Evian, Badoit, Perrier 33cl

Evian, Badoit 75cl

8€

10€

BOISSONS FRAICHES

*Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Schweppes Tonic,
Ice Tea, Orangina, Limonade premium Elixia, Red bull*

8€

JUS DE FRUITS

Nectar Charles Papillon : Abricot, tomate, pêche, pomme

Jus de fruits frais : orange, pamplemousse

Cocktail frais détox : Concombre- Ananas-Pomme verte

10€

12€

12€

BOISSONS CHAUDES

Café fraîchement filtré, ristretto, espresso, américain, macchiato, cappuccino, café latte

9€

Thés et infusions Damman Frères

*English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Thé vert Sencha japonais, Bali, Menthe Touareg,
Lapsang Souchong fumé, camomille, verveine, tilleul*

10€



BOISSONS

CHAMPAGNES	75 cl
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	99€
<i>Veuve Cliquot Brut</i>	109€
<i>Krug - Edition 166</i>	350€
<i>Moët & Rosé Imperial Rosé</i>	115€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	149€
COUPES DE CHAMPAGNE	12 cl
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	23€
<i>Moët & Rosé Imperial Rosé</i>	27€
VINS ROUGES	75 cl
<i>Côtes du Roussillon - Héritage - Château de Corneilla</i>	35€
<i>Fleurie - Clos les 4 vents - Georges Duboeuf</i>	42€
<i>Saint Joseph Rouge "Le Grand Pompée" - Domaine Jaboulet</i>	60€
<i>Margaux de Brane - Château Brane-Cantenac</i>	80€
VINS BLANCS	75 cl
<i>Petit Chablis - Vibran - La Chablisienne</i>	41€
<i>Pouilly-Fuissé Vignes Romanes - Bouchard Père et Fils</i>	48€
<i>Sancerre – Domaine Serge Laloue</i>	60€
<i>Pouilly Fumé Signature - Pascal Jolivet</i>	85€
VIN ROSE	75 cl
<i>Côtes de Provence – Maur & More – Château Saint-Maur</i>	35€
VIN AU VERRE 15 cl	
<i>Petit Chablis Pas si Petit - La Chablisienne</i>	9€
<i>Sancerre Blanc – Domaine Serge Laloue</i>	12€
<i>Fleurie - Clos les 4 vents - Georges Duboeuf</i>	9€
<i>Saint Joseph Rouge "Le Grand Pompée" - Domaine Jaboulet</i>	14€
BIERES	33 cl
<i>Heineken, Affligem</i>	10€
<i>Lagunitas IPA, Corona</i>	12€
LIQUEURS	4 cl
<i>Whisky J. Walker Red Label, Four Roses or Jack Daniel</i>	12€
<i>Aberlour Whisky 10 or Glenfiddich 12</i>	16€
<i>Vodka Ketel One</i>	12€
<i>Vodka Grey Goose</i>	16€
<i>Tequila Sauza Blanco</i>	12€
<i>Original Bombay Gin Original</i>	12€
<i>Tanqueray Gin</i>	14€
<i>Havana Club Rum 3 anos</i>	12€
<i>Cognac Courvoisier VSOP</i>	15€
<i>Armagnac Chateau de Bordeneuve VSOP</i>	15€

