

# CARTE ROOM SERVICE

DISPONIBLE PENDANT LES HEURES D'OUVERTURES DU RESTAURANT  
AVAILABLE BETWEEN 12AM-2PM AND BETWEEN 7.30PM TO 9.30PM  
NOT AVAILABLE ON SUNDAY LUNCH



## GRIGNOTAGE/ SNACKS

- Planche de charcuterie 14€  
Charcuterie plate
- Planche de fromages frais et affinés 14€  
Fresh and matured cheese assortment
-  Panisses frites & sauce Aioli 12€  
Fried chickpeas "panisses" and Aioli sauce

## PLATS/MAIN COURSE

- Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois 24€  
Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovie
-  Salade du moment : légumes rôtis, boulgour, féta & granola de fruits secs 24€  
Roasted vegetables salad, bulgur, féta cheese and caramelized dry fruits
- Mi-cuit de thon, jus de veau réduit au balsamique, copeaux de fenouil croquants, écrasé de pommes de Terre aux herbes fraîches et noisettes, caviar d'aubergines 33€  
Half cooked tuna, veal juice and balsamic, fenel, fresh herbs and nuts mashed potatoes
- Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun 35€  
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun

## DESSERTS/SWEETS

-  Pressé de pommes caramélisées, crémeux vanille, feuilleté croustillant 15€  
Caramelised apples, vanilla cream with crispy pastry
-  Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)\* 15€  
Assortment of homemade sorbets and fresh fruits

 PLATS VÉGÉTARIENS