

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

PLATS/MAIN COURSE

- Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois
Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovie 24€
- Comme un Poireaux Vinaigrette, crème mascarpone au citron et raifort
Like Vinaigrette Leeks, lemon and horseradish mascarpone cream 25€
- 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
Half cooked tuna, veal juice and balsamic, fenel, fresh herbs and nuts mashed potatoes 34€
- Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun 35€

DESSERTS/SWEETS

- Chocolat grand cru pur Ghana, café & sarrazin, comme un Tiramisu
Black Chocolate from Ghana, coffee and buckwheat like a tiramisu 15€
- Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)*
Assortment of homemade sorbets and fresh fruits 15€

 PLATS VÉGÉTARIENS