

# 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
-  Comme un Poke Bowl, riz vinaigré, avocat, mangue, carottes, noix de cajou, coriandre & radis red meat, vinaigrette au soja 24€  
Vegetarian Poke Bowl, rice, avocado, mango, carrots, cashew nuts, coriander, radish, soja dressing
- 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 34€  
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

-  Cabosse au chocolat grand cru, cardamome noire, glace au grué de cacao, sauce chocolat pimentée 15€  
Chocolate, black cardamom, cocoa nibs ice cream, spicy chocolate sauce
-  Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)\* 15€  
Assortment of homemade sorbets and fresh fruits

 PLATS VÉGÉTARIENS