

SOFT DRINKS & EAUX SOFT DRINKS & WATER

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro (33 cl).....	7€
Orangina (25 cl).....	7€
Fever-Tree Lemonade (20 cl).....	7€
Fever-Tree indian tonic ou Elderflower Tonic (20 cl).....	7€
Fever-Tree Ginger beer (20 cl).....	7€
Jus & Nectars de Fruits Alain Milliat (33 cl).....	9€
<i>Abricot, Ananas, Pêche blanche, Passion, Pomme, Tomate, Raisin, Framboise</i>	
<i>Apricot, Pineapple, white Peach, Passion, Apple, Tomato, Grape, Raspberry</i>	
Evian, Perrier (33 cl).....	5€
Evian, Badoit (75 cl).....	8€
Chateldon (75 cl).....	8€

CAFÉTERIE / HOT DRINKS

Expresso & Décaféiné.....	5€
Double Expresso, Cappuccino.....	8€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate Pascal Hamour Paris</i>	8€
Thés & infusions Bio <i>Pascal Hamour Paris</i>	8€
<i>Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Ceylan, Jasmin, Lapsang Souchong,</i>	
<i>Breakfast Royal, Thé vert aux 4 fruits rouges, Rooibos cederberg,</i>	
<i>Infusion verveine, Infusion camomille, Infusion menthe</i>	

Room Service

Carte du jour disponible de 11h à 22h30 / *from 11 am to 10.30 pm*
Carte de nuit disponible de 22h30 à 6h00 / *from 10.30 pm to 6 am*

SANDWICHES ET SALADES

Tous nos sandwiches sont accompagnés de frites ou d'une salade verte

All of our sandwiches are served with french fries or a green salad.

*Croque-Monsieur 24€

Pain de campagne toasté, jambon blanc, Beaufort

Toasted farmhouse bread, white ham, Beaufort cheese

Cheeseburger 32€

Boeuf, cheddar, salade, tomates, cornichons

Beef, cheddar, salad, tomatoes, pickles

*Pizza Margarita Bio / Organic Margarita Pizza 25€

*Pizza 4 fromages Bio / 4 cheese Organic Pizza 28€

Salade Caesar au poulet / Chicken Caesar Salad 29€

Salade romaine, filet de poulet grillé, parmesan, sauce caesar, croutons

Romaine lettuce, grilled chicken, parmesan, caesar dressing, croutons

Assiette de Saumon fumé, beurre demi sel et toasts 23€

Smoked Salmon, salted butter and toasts

MENU ENFANT/ CHILD MENU

25€

Penne ou Croque Monsieur & un dessert de votre choix dans le menu

*Disponible entre 22h30 et 6h / Available from 10.30 pm to 6 am

Prix nets en euros - taxes & services compris / Net prices in euros - taxes & service included

ALCOOLS (5cl)

Gin : Rivage, G'Vine, Citadelle, Distillerie de Paris, Generous 14€

Vodka : Grey Goose, Grey Goose « la Poire» Fair Vodka 14€

Téquila : Milagro silver 16€

Rhum : Havana club 3 ans, Cachaça Ypioca, Gun's Bell 12€

Accompagnement boisson / Side soft 4€

DIGESTIFS ET LIQUEURS (5cl)

Armagnac Jeanneau 18 ans 16€

Armagnac Jeanneau 25 ans 28€

Cognac Rémy Martin V.S.O.P 16€

Cognac Camus ile de Ré 16€

Cognac Godet Xo Organic Gastronom 32€

Cognac Camus X.O «Borderies» 42€

Cognac Hennessy X.O 45€

Calvados Lecompte 12 ans 12€

Calvados Lecompte 18 ans 22€

Eau de vie de Poire Williamine Morand 12€

Eau de vie de Prune St Florian 12€

Eau de vie de Framboise St Florian 12€

Grappa Poli Oro Cleopatra, Grand Marnier, Cointreau, Amaretto, .. 12€

Chartreuse, Bailey's, limoncello, Sambucca, Domaine de Canton, 12€

Chambord, St Germain, Menthe pastille, Café, Kumquat 12€

APÉRITIFS

Pastis Henri Bardouin (4cl)	7€
Dolin rouge, Dolin blanc, Quintinye royale, Campari, Apérol, Porto Graham's rouge ou blanc (7cl)	9€
Porto rouge Graham's 10 ans (7cl)	14€
Porto rouge Graham's 20 ans (7cl)	18€
Bière Demory Paris «Astroblonde» (33cl)	9€
Bière Belvo (33cl)	9€

WHISKIES (5cl)

Pure Malt Le Pertuis 5 ans	16€
<i>Ecosse - France Vieillissement en fut de bourbon, fut de chêne, fut de Pineau des Charentes et fut de Cognac sur l'île de Ré</i>	
Single Malt Osokyé	18€
<i>France- 41,2° Série N°3 White Bordeaux Barrel finish</i>	
Single Malt Benjamin Kuentz	18€
<i>France- Verre Printanier 46°</i>	
Single Malt Benjamin Kuentz	18€
<i>France - Fin de partie 46°</i>	
Single Malt Orcines	24€
<i>Speyside - Glen Elgin 1995 - 17 ans - Cask 1651 - 46°</i>	
Single Malt Orcines	42€
<i>Speyside - Glenlivet 1982 - 30 ans - Cask 4686 - 46°</i>	
Jack Daniel's	12€
Rittenhouse rye	14€
Knob Creek	16€
Ardbeg 10 Ans	18€
Hibiki Harmony	24€

PLATS CHAUDS MAIN COURSES

Penne	22€
<i>Sauce tomate, bolognaise</i>	
<i>Pasta served with the sauce of your choice (tomato , bolognese)</i>	
Poisson du jour, légumes de saison, sauce vierge aux herbes fraîches	34€
<i>Fish of the day, seasonal vegetables, olive oil sauce with herbs</i>	
Entrecôte Angus, frites, mesclun de salade	45€
<i>Rib steak, french fries, mixed salade</i>	

GARNITURES / SIDES

Frites / Salade verte/ Riz basmati / Légumes de saison	12€
<i>French fries / Green salad / Basmati rice / steam vegetables</i>	

FROMAGE & DESSERT CHEESE & DESSERTS

Assiette de fromages	19€
<i>Cheese plate</i>	
*Salade de fruits frais	14€
<i>Fresh fruits salad</i>	
*Cake du jour	12€
<i>Cake of the day</i>	
Elégant au chocolat	14€
<i>Chocolat cake</i>	

VINS BLANCS (75cl)

AU VERRE / GLASS OF WINE (12CL)

2017 Anjou Blanc - Ivoire - Château Soucherie 9€

LOIRE

2017 Anjou Blanc - Ivoire - Château Soucherie 39€

2017 Pouilly-Fumé - Vieilles Vignes - Domaine Régis Minet 48€

2015 Coteaux-du-Layon - Vieilles Vignes - Château Soucherie 54€

2015 Savennières - Château Soucherie - Clos des Perrières 59€

2013 Sancerre - Génération - Domaine Alphonse Mellot 95€

BOURGOGNE

2017 Saint Veran - Tradition Domaine de la Feuillarde 49€

2016 Chablis 1er Cru - Montée de tonnerre - Domaine Servin 59€

2016 Montagny 1er Cru - Domaine de Montorge 65€

2016 Meursault - Parigot 92€

2015 Saint Aubin en Remilly 1^{er} Cru - Pierre Yves Colin Morey 105€

2015 Chassagne Montrachet 1^{er} Cru - Pierre Yves Colin Morey 115€

2013 Corton Charlemagne - Au Pied du Mont Chauve 195€

RHÔNE

2016 Dom des Granges de Mirabelles Bio IGP Ardèche - Chapoutier 44€

2017 Saint Joseph - Jean Claude Marsanne 75€

2016 Condrieu - Stéphane Montez 110€

2017 Châteauneuf du Pape Bio - Domaine Saint Prefert 126€

LANGUEDOC ROUSSILLON / PROVENCE

2016 L'Inopiné Bio - Domaine de MasLauris - AOP Luberon 42€

2017 Calcinaires - Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes 65€

2016 Vieilles Vignes - Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes 95€

VINS ROSÉS (75cl)

LOIRE

2018 Rosé de Loire - Rose Pivoine - Château Soucherie 26€

PROVENCE

2016 L'Inopiné Bio - Domaine de MasLauris - AOP Luberon 35€

VINS ROUGES (75cl)

AU VERRE / GLASS OF WINE (12CL)

2015 Anjou Villages - Champ aux Loups - Château Soucherie 9€

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

2016 Morgon - Domaine de la Chanaise 37€

2017 Hautes-Côtes-de-Nuits - Domaine Pierre Laurent 59€

2015 Santenay Clos des Hâtes Vieilles Vignes Dom. Bachey - Legros 90€

2016 Chassagne - Montrachet - Bouchard Père & Fils 95€

2016 Gevrey Chambertin - Domaine Marchand Grillot 105€

2014 Pommard 1er cru - Domaine Parigot 125€

2013 Corton grand cru - Domaine Fery 155€ 2011

Chambolle Musigny 1er cru - Domaine de la Pousse d'or 195€

RHÔNE

2016 Crozes-Hermitage Bio - Les Meysonniers - Chapoutier 55€

2017 Saint-Joseph - Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron 68€

2014 Cornas - Empreintes - Domaine Durand 90€

2015 Châteauneuf Du Pape Bio - Château St Prefert 105€

LANGUEDOC ROUSSILLON / PROVENCE

2017 Pic-St-Loup - Mas de l'oncle - Elégance 44€

2016 L'Inopiné Bio - Domaine de MasLauris - AOP Vaucluse 46€

2016 Chateau Peyrassol - Cotes de Provence 65€

LOIRE

2015 Anjou Villages - Champ aux Loups - Château Soucherie 39€

2017 Menetou-Salon - Les Bornés - Domaine Pellé 45€

2015 Sancerre - Domaine Vacheron - Vacherons et fils 68€

BORDEAUX

2016 Médoc - Château de Lussan - Cuvée Elegance 37€

2014 Pessac-Léognan - Dauphin d'Olivier 68€

2014 Pomerol - Château du Couvent 75€

2010 Pomerol - Château Gombaude Guillot 135€

2012 Pauillac - Les Tourelles de Longueville 110€

2010 Pauillac - Château Grand Puy Ducasse 185€

2012 Saint-Estèphe - Château Le Crock 95€

2005 Saint-Estèphe - Château Haut Marbuzet 185€