

## Room Service

### Entrées - Starters

<b>Le Gaspacho : tomate, huile d'herbes et croutons à l'ail</b> <i>Gaspacho : tomato, herb oil and garlic croutons</i>	10.00
<b>L'Assiette de charcuterie</b> <i>Cold cuts platter</i>	14.00
<b>L'Assiette de saumon fumé &amp; crème à l'aneth</b> <i>Smoked salmon with dill cream</i>	16.00
<b>La Salade César : parmesan et poulet fermier</b> <i>Caesar salad : parmesan and free-range chicken</i>	12.00

### Plats - Main courses

<b>La Bruschetta italienne : pain de campagne, mozzarella, poivrons marinés, olives</b> <i>Italian bruschetta: farmhouse bread, mozzarella, marinated peppers, olives</i>	16.00
<b>La Bruschetta parisienne : pain de campagne, emmental, jambon de Paris, huile de truffe</b> <i>Parisian bruschetta: farmhouse bread, Emmental cheese, Paris ham, truffle oil</i>	18.00
<b>Le Cabillaud : poché, sauce petit pois et menthe, semoule épicée</b> <i>Cod: poached, pea and mint sauce, spicy semolina</i>	25.00
<b>Le Veau : à la napolitaine, olives de Kalamata, riz basmati</b> <i>Veal: Neapolitan style, Kalamata olives, basmati rice</i>	26.00
<b>Les Ravioles : crème de parmesan au basilic, huile herbacée</b> <i>Ravioles : Parmesan cream with basil, herbaceous oil</i>	19.00
<b>Pour les enfants (moins de 12 ans) : L'Ecrasé de pommes de terre &amp; nuggets</b> <i>For children (under 12) : mashed potatoes &amp; nuggets</i>	15.00

Tarifs nets en Euros, toutes taxes et service compris  
Net prices in euros service and all taxes included  
Carte disponible 24h/24 – Menu available 24/24

### Desserts - Desserts

<b>La Salade de fruits frais</b> <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	10.00
<b>Le Moelleux au chocolat &amp; coulis de mangue</b> <i>Chocolate petit gateau &amp; mango fruit</i>	12.00
<b>L'Assiette de fromages &amp; mesclun de salade</b> <i>Selection of cheeses &amp; mixed salad</i>	14.00

### Carte des Vins - Wine List

	12.5cl	37.5cl	75cl
<b>Vin Blanc / White Wine</b>			
<i>Pinot Gris - Joseph Hanskeller 2021 (Alsace) AOP</i>	6.00		27.00
<i>Pouilly Fumé - Vieilles Vignes 2022 (Loire) AOP</i>	8.00		39.00
<i>Chablis St Martin - Domaine Laroche 2022 (Bourgogne) AOP</i>	8.00	28.00	43.00
<b>Vin Rouge / Red Wine</b>			
<i>Menetou Salon - Cuvée les Bornés 2021 (Loire) AOP</i>	7.00		36.00
<i>Monthélie - Domaine Bouchard 2020 (Bourgogne) AOC</i>	13.00	39.00	69.00
<i>Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire 2021 (Vallée du Rhône) AOC</i>	13.00	43.00	72.00
<b>Vin Rosé / Rosé Wine</b>			
<i>Château Gassier - le Pas du Moine Bio 20222 (Provence) AOP</i>	8.00	30.00 (50cl)	41.00
<b>Champagne</b>			
<i>Taittinger Brut</i>	14.00	45.00	90.00
<i>Taittinger Rosé</i>	16.00	50.00	95.00

Tarifs nets en Euros, toutes taxes et service compris  
Net prices in euros service and all taxes included  
Carte disponible 24h/24 – Menu available 24/24