

Le Room Service

Entrée / Starters

L'Assiette de charcuterie <i>Cold-cuts plate</i>	14.00
La Verrine de foie gras et toast, chutney de mangue <i>Duck foie gras and toast, mango chutney</i>	16.00
La Salade Fraicheur du Moment <i>The Seasonal Fresh Salad</i>	10.00/14.00

Plats / Main course

La Focaccia à la truffe Roquette et pétales de jambon Ibérique <i>The Truffle Focaccia, jam & Salad</i>	18.00
Le Curry de Crevettes Riz aux céréales <i>The Shrimps Curry, with cereals rice</i>	24.00
La Traditionnelle Blanquette de Veau cuite basse température, et son Riz <i>The Traditional Blanquette of Veal, low-temperature cooked, with rice</i>	24.00
Les Linguines, Tomates, Capres, Olives <i>The Linguine, Tomatoes, Capers, Olives</i>	18.00

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

Les Desserts / Desserts :

La Mousse Chocolat Cardamome & Eclats de Chocolat <i>The Chocolate Mousse & Cardamome</i>	10.00
Salade de fruits frais <i>Fresh seasonal fruits salad</i>	10.00
Assiette de fromages et mesclun <i>Cheeses plate and salad</i>	12.00

Suggestions de vins au verre 15cl

Vin Blanc

Chablis AOC	2018	9.00
Crozes Hermitage AOP	2017/8	9.00
Macon Lugny AOC	2018	7.00

Vin Rouge

Pinot Noir AOC	2018	8.00
Saint Joseph AOC	2016	9.00
Château La Lagune – Mademoiselle L AOC	2015	9.50

Vin Rosé

Minuty AOP		9.00
------------	--	-------------

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