

# Menu Room Service

*Disponible de 12h00 à 22h00 (Mardi à Samedi)*  
*Disponible de 12h00 à 15h00 (Dimanche et Lundi)*

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| TOAST AVOCAT                                         | 13€ |
| <i>Avocat, coriandre, grenade, graines de courge</i> |     |
| Supplément oeuf poché +2€                            |     |
| Supplément saumon fumé +2€                           |     |

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| FUSILI                                                                               | 19€ |
| <i>Tomates cerises, poivrons rôtis, carottes, courgette, burrata, pesto parmesan</i> |     |

|                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CESAR AUBURN                                                                                               | 19€ |
| <i>Poulet, salade romaine, bacon, tomates confites, croutons de pain, copeaux de parmesan, sauce césar</i> |     |

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| RAIE                                                           | 22€ |
| <i>Aile de raie, pomme de terre, beurre noisette au citron</i> |     |

|                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CLUB SANDWICH POULET                                                                                          | 20€ |
| <i>Pain de mie, mesclun, poulet rôti, sauce aux pickles, tomate confite, avocat, bacon, œuf dur et frites</i> |     |

|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHEESY BURGER « AUBURN »                                                                            | 21€ |
| <i>Viande US, cheddar affine, salade, tomate, oignons confits, sauce Signature et buns moelleux</i> |     |

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| VELOUTE DE CAROTTE                                          | 15€ |
| <i>Carottes, lait de coco, gingembre, graines de courge</i> |     |

## De délicieux desserts

*Disponible de 12h00 à 22h00*

|                         |    |
|-------------------------|----|
| CRUMBLE MAISON          | 7€ |
| <i>Fruits de saison</i> |    |

|                          |    |
|--------------------------|----|
| MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN | 7€ |
|--------------------------|----|

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

## Boissons sans alcool

Disponible de 12h00 à 22h00

### BOISSONS CHAUDES

|                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ESPRESSO                                                                                                                            | 3€   |
| DOUBLE ESPRESSO                                                                                                                     | 4.5€ |
| AMERICANO                                                                                                                           | 4€   |
| CAPPUCCINO                                                                                                                          | 6€   |
| LATTE                                                                                                                               | 6€   |
| CHOCOLAT CHAUD                                                                                                                      | 7€   |
| THE OU INFUSION NUNSHEN                                                                                                             | 7€   |
| <i>Noir English Breakfast, Noir Earl Grey, Vert Jasmin, Vert Touareg, Vert Green Passion, Infusion Verveine, Infusion Camomille</i> |      |

### BOISSONS FRAICHES

|                            |    |
|----------------------------|----|
| COCA-COLA / COCA-COLA ZERO | 6€ |
| EAU MINÉRALE 0.5L          | 6€ |
| EAU MINÉRALE 1L            | 8€ |
| EAU PÉTILLANTE 0.5L        | 6€ |
| EAU PÉTILLANTE 1L          | 8€ |

## Boissons avec alcool

Disponible de 12h00 à 22h00

|                                                                      | 12 cL | 75 cL |
|----------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>CHAMPAGNE</b>                                                     | 14€   | 75€   |
| NM – Maison Billecart-Salmon – Brut Réserve                          |       |       |
| <i>Fines bulles, vif, élégant</i>                                    |       |       |
| <b>VIN ROSE</b>                                                      | 9€    | 45€   |
| 2022 – AOC Côtes de Provence – Château Malherbe « Pointe du Diable » |       |       |
| <i>Minéral, iodé, fruité</i>                                         |       |       |
| <b>VINS BLANCS</b>                                                   | 7€    | 32€   |
| 2019 – AOC Roussette de Savoie – Château de Lucey « L'originel »     |       |       |
| <i>Vif, floral, gourmand</i>                                         |       |       |
| 2019 – AOC Mâcon-Azé – Domaine de la Garenne                         |       |       |
| <i>Fruité, généreux, équilibré</i>                                   |       |       |

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

|                                                                                                                                |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 2021 – AOC Languedoc – Pezenas – Domaine Prieuré Saint Jean de Bébien « La Chapelle de Bébien »<br><i>Nature, rond, fruité</i> | 11€ | 45€ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|

|                                                                                                                                 |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>VINS ROUGES</b><br>2020 – Vin de France – Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée »<br><i>Fruité, épicé, léger</i> | 8€ | 35€ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|

|                                                                                                   |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 2021 – AOC Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir »<br><i>Frais, fruits rouges, élégant</i> | 13€ | 59€ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|

|                                                                                                                            |     |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>VIN MOELLEUX</b><br>NM – AOC Rivesaltes – Parcé Frères Soierie de Rivesaltes Hors d'âge<br><i>Sucré, généreux, rond</i> | 10€ | 49€ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|

|                       |    |
|-----------------------|----|
| <b>BIERES (33cL)</b>  |    |
| La Parisienne blonde  | 8€ |
| La Parisienne blanche | 8€ |
| La Parisienne rousse  | 8€ |

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

# Menu room service de nuit

*Disponible de 22h00 à 07h00*

|                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| PLANCHE DE CHARCUTERIE                                                                                               | 28€ |
| <i>Saucisson sec Jesus du Pays Basque, Jambon cru Kintoa, Bresaola, Rosette fine, jambon de Paris en chiffonnade</i> |     |
| PLANCHE DE FROMAGE                                                                                                   | 28€ |
| <i>Comté affiné 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Brie de Meaux, Chèvre rouelle, Saint-Marcellin, Tête de moine</i>   |     |
| HOUMOUS                                                                                                              | 14€ |
| <i>Purée de pois chiche et crème de sésame</i>                                                                       |     |
| TARTINABLE « SUPERPRODUCTEURS »                                                                                      | 12€ |
| <i>Rillettes de thon fumé ou Rillettes de canard ou Crème de poivrons de Provence</i>                                |     |
| TARAMA TRUFFE                                                                                                        | 15€ |
| <i>Tarama à la truffe d'été</i>                                                                                      |     |

## BOISSONS FRAICHES

*Disponible de 22h00 à 07h00*

|                            |    |
|----------------------------|----|
| COCA-COLA / COCA-COLA ZERO | 6€ |
| EAU MINÉRALE 0.5L          | 6€ |
| EAU MINÉRALE 1L            | 8€ |
| EAU PÉTLLANTE 0.5L         | 6€ |
| EAU PÉTLLANTE 1L           | 8€ |

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.