

# Menu Room Service

*Disponible de 12h00 à 22h00*

TOAST AVOCAT <i>Avocat, coriandre, grenade, graines de courge</i> Supplément oeuf poché +2€ Supplément saumon fumé +2€	13€
MAGRET FUME, HARICOTS VERTS <i>Haricots verts, magret fumé, pêche, noisette, piquillos, pousses d'épinard et huile de noisette</i>	19€
CREVETTES PASTEQUE <i>Crevettes roses, pastèque, concombre, avocat, coriandre, citron vert, radis rouge</i>	20€
JAMBON COMTE <i>Baguette croustillante, véritable jambon de Paris, comté, beurre et cornichons</i>	15€
BRIE TAPENADE <i>Brie de Meaux, tapenade, oignons rouges confits caramélisés, pousses d'épinard</i>	15€
CHEESY BURGER « AUBURN » <i>Viande US, cheddar affine, salade, tomate, oignons confits, sauce Signature et buns moelleux</i>	19€
CEVICHE DE BAR <i>Bar marine au lait de coco, citron vert, pointe de piment, patate douce</i>	22€

## De délicieux desserts

*Disponible de 12h00 à 22h00*

CRUMBLE MAISON <i>Fruits de saison</i>	7€
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 PÉTLLANTE 0.5L	6€
EAU PÉTLLANTE 1L	8€

Boissons avec alcool  
Disponible de 12h00 à 22h00

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

2019 - AOC Mâcon-Azé - Domaine de la Garenne <i>Fruité, généreux, équilibré</i>	9€	37€
2021 - AOC Languedoc - Pezenas - Domaine Prieuré Saint Jean de Bébian « La Chapelle de Bébian <i>Nature, rond, fruité</i>	11€	45€
<b>VINS ROUGES</b>	8€	35€
2020 - Vin de France - Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée » <i>Fruité, épicé, léger</i>		
2021 - AOC Bourgogne - Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Frais, fruits rouges, élégant</i>	13€	59€
<b>VIN MOELLEUX</b>		
NM - AOC Rivesaltes - Parcé Frères Soierie de Rivesaltes Hors d'âge <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 PÉTILLANTE 0.5L	6€
EAU PÉTILLANTE 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.