



SPÉCIALITÉS DE SAISON *SEASONAL SPECIALTIES*

Nous serions heureux de vous faire découvrir
les spécialités de saison du Room Service. N'hésitez donc pas
à nous demander conseil lors de votre commande.

We would be pleased to make you discover some of our Room Service seasonal specialties.

Please feel free to ask for recommendation upon ordering.

LES HORAIRES

Petit-Déjeuner 6h30 – 12h00

Déjeuner et Dîner 11h30 – minuit

Carte réduite de minuit à 6h30

Breakfast 6:30 am – 12:00 pm

Lunch & Dinner 11:30 am – 00:00 am

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

Reduced menu card from midnight to 6.30 a.m.

PETITS-DÉJEUNERS

Breakfasts

CONTINENTAL 32.-
CONTINENTAL BREAKFAST

Boisson chaude de votre choix	<i>Hot drink of your choice</i>
Jus de fruits frais	<i>Fruit juice</i>
Sélection de viennoiseries et pains	<i>Selection of bakery and bread</i>
Confiture, miel et beurre	<i>Jam, honey and butter</i>

AMERICAIN 44.-
AMERICAN BREAKFAST

Boisson chaude de votre choix	<i>Hot drink of your choice</i>
Jus de fruits frais	<i>Fruit juice</i>
Sélection de viennoiseries et pains	<i>Selection of bakery, toast and bread</i>
Confiture, miel et beurre	<i>Jam, honey and butter</i>
Salade de fruits	<i>Fruit salad</i>
Choix d'oeufs avec 3 garnitures	<i>Choice of eggs with 3 garnishes</i>

FITNESS 38.-
FITNESS BREAKFAST

Boisson chaude de votre choix	<i>Hot drink of your choice</i>
-------------------------------	---------------------------------

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

Jus de fruits frais	<i>Fruit juice</i>	
Yogourt allégé, special K ou All Bran	<i>Low fat yoghurt, Special K or All Bran</i>	
Salade de fruits	<i>Fruit salad</i>	
Pain complet, confiture allégée	<i>Whole wheat bread, light jam</i>	
SUISSE		48.-
<i>SUISSE BREAKFAST</i>		
Boisson chaude de votre choix	<i>Hot drink of your choice</i>	
Jus de fruit frais	<i>Fruit juice</i>	
Sélection de viennoiseries	<i>Selection of bakery</i>	
Bircher muesli	<i>Bircher muesli</i>	
Sélection de fromages suisses & charcuteries locales	<i>Selection of Swiss cheese, local cold cuts</i>	
Yogourt au lait suisse	<i>Swiss milk yoghurt</i>	
Roesti avec œuf au plat et garniture	<i>Roesti with fried egg & garnish</i>	

A-LA-CARTE

ŒUFS <i>EGGS</i>	20.-
Au choix : au plat, à la coque, pochés, brouillés, Bénédicte ou omelette <i>Choice of: fried, hard boiled, poached, scramble, Benedict or omelette</i>	
Garniture au choix : poivron, jambon, fromage, oignons, tomates, fines herbes, champignons, lard ou saucisses <i>Choice of garnish: pepper, ham, cheese, onions, tomato, herbs, mushrooms, bacon or sausage</i>	
Sélection de fromages <i>Selection of cheese</i>	30.-
Sélection de charcuteries <i>Selection of cold cuts</i>	40.-
Assiette de saumon fume <i>Smoked salmon platter</i>	40.-
Toast avocat <i>Avocado toast</i>	14.-
Sélection de viennoiseries <i>Selection of bakery</i>	12.-
Sélection de pains <i>Selection of bread</i>	12.-
Crêpe, gaufre, pancake ou pain perdu <i>Crepes, waffle, pancake or french toast</i>	16.-
Sauce au choix: nature, fruits rouges, chocolat ou caramel <i>Choice of sauce: plain, red fruits, chocolate or caramel</i>	

Céréales <i>Cereal</i>	12.-
Au choix: Birchermuesli, Corn Flakes, Special K ou All Bran <i>Choice of: Birchermuesli, Corn Flakes, Special K or All Bran</i>	
Yogourt – nature, aux fruits, allégé, allégé aux fruits <i>Yoghurt – nature, with fruits, low fat, low fat with fruits</i>	8.-
Porridge – à l'eau ou au lait <i>Porridge – water or milk</i>	12.-
Assiette de fruits frais coupés <i>Fresh fruit plate</i>	18.-
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit bowl</i>	12.-

ENTRÉES

Starters

Sélection de fromages et charcuteries <i>Selection of cheese and cold cuts</i>	40.-
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon platter</i>	40.-
Pressé de tête de moine et viande des Grisons <i>Tête de moine cheese and cured meat from Grisons</i>	37.-
Pressé de foie gras, chutney de saison <i>Duck foie gras, seasonal fruit chutney</i>	44.-
Tartare de bœuf, salade d'herbes <i>Beef tartare, herbs salad</i>	35.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

SALADES

Salads

V Quinoa, concombre, grenade, sauce chimichuri <i>Quinoa, cucumber, pomegranate, chimichuri sauce</i>	25.-
Salade César poulet ou gambas, avec bacon <i>Chicken or gambas Caesar salad, with bacon</i>	29.-
V Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	22.-
Avocat et crevettes <i>Avocado and shrimps</i>	30.-
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	25.-
VG Nems de poulet ou végétariens <i>Chicken or vegetarian springs rolls</i>	34.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

SOUPEs

Soups

V Minestrone de légumes <i>Vegetable minestrone</i>	20.-
VG Velouté de saison <i>Seasonal velouté soup</i>	21.-
Consommé de volaille <i>Chicken consommé</i>	21.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

SANDWICHES

Sandwiches

VG Wrap végétarien 33.-
Vegetarian wrap

Club sandwich poulet 35.-
Chicken club sandwich

Club sandwich saumon 39.-
Salmon club sandwich

Croque-monsieur ou madame 39.-
Croque-monsieur or madam

Cheeseburger ou hamburger 39.-
Cheeseburger or hamburger

GARNITURES

Garnishes

Frites
French fries

Salade verte
Green salad

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

PÂTES & PIZZAS

Pasta & Pizzas

Penne ou spaghetti 31.-
Penne or Spaghetti

Pizza Margherita 25.-
Pizza Margherita

SAUCES AU CHOIX *Sauce of your choice*

Napolitaine
Neapolitan

Bolognaise
Bolognese

Arrabiata
Arrabiata

Pesto
Pesto

Carbonara
Carbonara

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

POISSONS & VIANDES

Fish and Meat

Cabillaud nacré <i>Pearly cod</i>	48.-
Saumon confit <i>Salmon confit</i>	53.-
Sole meunière ou grillée <i>Sole meunière or grilled</i>	90.-
Onglet de bœuf <i>Beef onglet</i>	58.-
Carré d'agneau de la ferme de Vessy <i>Rack of lamb from Vessy's farm</i>	75.-
Suprême de volaille rôti <i>Roasted chicken breast</i>	50.-

Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix.

All our fish and meats dishes come with a choice of one garnish and one sauce.

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023

All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

GARNITURES *Garnishes*

Frites

French fries

VG Légumes de saison

Seasonal vegetables

Riz jasmin

Jasmine rice

V Salade verte

Green salad

Purée de pommes de terre

Mashed potatoes

VG Pousses d'épinards

Spinach sprouts

Garniture supplémentaire

Extra garnish

10.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

SAUCES

Sauces

Jus de viande
Gravy

V Sauce vierge
Sauce vierge

VG Sauce tartare
Tartar sauce

VG Sauce aux champignons
Mushrooms sauce

VG Sauce au poivre
Pepper sauce

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

AUTRES PLATS CHAUDS

Others hot dishes

Veau confit, riz, sauce aux champignons <i>Veal confit, rice, mushroom sauce</i>	59.-
VG Mille-feuille de légumes <i>Vegetable mille-feuille</i>	29.-
VG Risotto aux légumes de saison <i>Seasonal vegetable risotto</i>	32.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023

LIBANAIS

Lebanese

MEZZÉS FROIDS

Cold Mezze

- ✓ Houmous - Purée de pois chiches et crème de sésame 18.-
Hummus - Chickpea purée with sesame cream
- ✓ Moutabal - Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame 18.-
Moutabal - Grilled eggplant purée and sesame cream

MEZZÉS CHAUDS

Hot Mezze

- VG Samboussek au fromage - Rissoles à la feta, mozzarella et menthe 22.-
Cheese sambousek - Small samosas stuffed with feta, mozzarella and mint
- Samboussek Viande - Rissoles de viande finement hachée, 22.-
marinée aux épices et aux oignons
*Meat Sambousek - Small samosas stuffed with minced meat, marinated with
spices and onions*
- ✓ Falafel - Boulettes croquantes composées de pois chiche, épices et 20.-
oignons
Falafel - Crispy croquettes made of chickpea, onion and spices

VG Végétarien | *Vegetarian*

✓ Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

PLATS CHAUDS

Hot Meals

Brochettes Taouk - 2 brochettes de poulet avec houmous et riz 46.-
Taouk skewers - Two chicken skewers with hummus, rice

Mixte Brochettes Kefta - 2 brochettes de viande hachée de bœuf et agneau, persil, oignons avec moutabal et riz 43.-
Mixed Kefta skewers – 2 minced beef & lamb skewers, parsley, moutabal with onion, rice

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

POUR LES ENFANTS

For Children

Pâtes sauce bolognaise <i>Bolognese pasta</i>	25.-
Nuggets de poulet (frites, riz, ou de purée de pommes de terre) <i>Chicken Nuggets (french fries, rice or mash potatoes)</i>	25.-
Blanc de poulet (frites, riz, ou de purée de pommes de terre) <i>Chicken breast (french fries, rice or mash potatoes)</i>	25.-
Poisson blanc (frites, riz, ou de purée de pommes de terre) <i>White fish (french fries, rice or mash potatoes)</i>	25.-
Glaces et sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>	10.-
Salade de fruits <i>Mixed fruits salad</i>	10.-
Menu : 1 Plat & 1 Dessert <i>Menu :1 Main course & 1 Dessert</i>	30.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

DESSERTS

Desserts

Mille-feuille caramel, glace vanille <i>Caramel mille-feuille with vanilla ice cream</i>	22.-
Biscuit tendre chocolat, glace au choix (caramel, vanille, chocolat) <i>Soft chocolate cookie with your choice of ice cream (caramel, vanilla, chocolate)</i>	22.-
Verrine poire, sorbet yogourt <i>Pear and yoghurt sorbet verrine</i>	20.-
VG Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	19.-
V Assiette de fruits coupés <i>Fresh fruit platter</i>	18.-
VG Assiette de glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbets platter</i>	14.-
VG Tarte du moment <i>Tarte of the moment</i>	20.-

VG Végétarien | *Vegetarian*

V Végétalien | *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

PROVENANCE DES VIANDES

Meat origin

Suisse (veau, boeuf, volaille, porc) / Irlande et Ferme de Vessy (agneau)
Switzerland (veal, beef, poultry, pork) / Irland & Vessy's farm (lamb)

PROVENANCE DES POISSONS

Fish origin

France (bar, sole) / Norvège (cabillaud) / Vietnam (crevette) / Écosse (saumon) /
Océan Indien (thon) *France (seabass & sole) / Norway (cod) / Vietnam (prawn) /
Scotland (salmon) / Indian Ocean (tuna)*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Please inform us of any food allergies



Scan the code below to download allergen reference table

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

BOISSONS

Beverages

BOISSONS CHAUDES

Hot Drinks

Cafés	8.-
Thés	11.-
Jasmin, Sencha, Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, fruits rouges, menthe, camomille, verveine, tilleul, citronelle	
<i>Jasmine, Sencha, Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, red fruits, mint, chamomile, verbena, lime tree, lemongrass</i>	

EAUX MINERALES

Mineral Waters

Evian (50cl)	10.-
Badoit (50cl)	10.-
San Pellegrino (50cl)	10.-
Perrier (33cl)	8.-
Evian (100cl)	12.-
Badoit (100cl)	12.-

JUS DE FRUITS

Fruit Juices

Orange, pamplemousse, pomme, ananas	12.-
Orange, grapefruit, apple, pineapple	
Carotte, tomate, cranberry, abricots	12.-
Carrot, tomato, cranberry, apricot	
Mangue, goyave, smoothie aux fruits rouges	12.-
Mango, guava, red fruits smoothie	

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

SODAS

Soft Drinks

Coca-cola (30cl)	9.-
Sprite (30cl)	9.-
Coca-cola Zéro (30cl)	9.-
Tonic Water (20cl)	9.-
Ginger Ale (20cl)	9.-
Orangina (25cl)	9.-
Red Bull (30cl)	12.-

BIÈRES SUISSES

Swiss Beers

Feldschlössen (33cl)	12.-
Feldschlössen, Sans Alcool (33cl)	12.-
Alcohol free (33cl)	

BIÈRES IMPORTÉES

Imported Beers

Guinness Stout (33cl)	13.-
Heineken (33cl)	13.-

CHAMPAGNES 75CL

BRUT

Louis Roederer Brut « Collection 243 » 120.-

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique.

It is comprehensive, complex, both modern and powerful while remaining a classic.

ROSÉ

Louis Roederer Brut Rosé 200.-

Chardonnay, pinot noir. Il possède un nez intense de notes de fruits frais, grillés et vanillés.

It has an intense nose of fresh notes of toasted and vanilla notes.

PRESTIGE

Moët & Chandon Cuvée « Dom Pérignon » 570.-

Chardonnay, pinot noir, pinot meunier. On découvre une palette d'arômes vaste et complexe évoluant vers des arômes de mûres, confits, avec une touche grillée.

We discover a vast and complex flavor palette evolving towards candied aromas, with a toasted touch.

Louis Roederer Cristal 750.-

Pinot noir, chardonnay. Sa texture soyeuse révèle des arômes de fruits blancs et d'agrumes, des notes minérales.

Its silky texture shows fruit flavors supported by a mineral power which fly notes of white fruit and citrus.

VINS BLANCS SUISSES

Swiss White Wines

		75 cl
Pinot Blanc de Chouilly – Domaine des Abeilles d'Or, Genève		45.-
<i>Pinot blanc. Une rondeur et une belle élégance sur des arômes d'amande et de jasmin. Round and elegant rich wine with aromas of almond and jasmine.</i>		
Chardonnay – Begnins La Côte – Domaine la Capitaine, Vaud		78.-
<i>Chardonnay. Vin Bio à la fois généreux, élégant, des notes fruitées avec une belle acidité. Bio wine, generous and elegant with fruity notes and a good acidity.</i>		
Johanniter - Begnins La Côte – Domaine la Capitaine, Vaud		55.-
<i>Vin aromatique sur la pêche, le citron, légèrement épicé et d'une belle longueur en bouche. Aromatic wine of peach, lemon, slightly spiced and a beautiful length on the palate.</i>		

VINS BLANCS DE FRANCE

French White Wines

	37.5 cl	75 cl
Chablis 1er Cru - Domaine Vaurorent – Bourgogne	52.-	95.-
<i>Chardonnay. Un premier cru féminin et floral avec des arômes de mûres, d'épices discrètes, de l'ampleur et de la puissance. Feminine and floral 1st Cru with discreet spices notes, amplitude and power.</i>		
Sancerre – Domaine André Vatan – Loire	38.-	65.-
<i>Un vin très élégant, assez minéral. Un bon équilibre général et une belle longueur en fin de bouche. Very elegant mineral wine. A good general balance and a nice length at the end of the mouth.</i>		
Pouilly Fumé, Château de Nozet – Domaine de Ladoucette – Loire		90.-
<i>Sauvignon. L'expression aromatique est dominée par la minéralité caractéristique des grands Pouilly-Fumé et dévoile des notes de fleurs blanches. Complex aromas dominated by mineral characteristics of the great Pouilly Fumé supported by seductive notes of white flowers.</i>		

VINS BLANCS D'ITALIE
Italian White Wine

75 cl

Pinot Grigio Friuli – DOC Villa Chiopris
*Pinot gris. Vin blanc sec, fin et délicat au nez séduisant.
Fresh, medium-bodied with a long finish.*

55.-

VINS ROUGES SUISSES

Swiss Red Wines

	75 cl
Pinot Noir de Dardagny – Domaine du Centaure, Genève <i>Pinot noir. Un vin léger, élégant, tout en fraîcheur avec des notes de fruits des bois. A light, elegant wine, fresh with notes of berries.</i>	42.-
Gamaret Mandragore – Clos des pins, Genève <i>Ce gamaret dévoile des arômes de cerise noire, des tanins soyeux avec une belle longueur en bouche. This gamaret reveals aromas of black cherry, silky tannins with a nice length in the mouth.</i>	70.-
Pinot Noir Vieilles Vignes, Begnins, La Côte – Domaine la Capitaine Genève <i>Pinot noir. Exprime toute son élégance avec des arômes typiques de petits fruits rouges et une structure soutenue. Expresses all its elegance with typical small red berries aromas and a sustained structure.</i>	45.-

VINS ROUGES DE FRANCE

French Red Wines

	75 cl
Pommard-1 ^{er} CRU « Epenots » - Vaudoisey- Creusefond Bourgogne <i>Pinot noir. Le vin révèle des senteurs boisées, fruitées et épicées avec des tanins soyeux et bien équilibrés. The wine reveals fragrant, fruity and balanced.</i>	145.-
Saumur- « Les Moulins » Domaine Guibertau Loire <i>Cabernet Franc. Vin rouge frais et vibrant, de note herbacée et fruitée, tanins fins et subtils. Fresh and vibrant red wine, with herbaceous and fruity notes, fine and subtle tannins.</i>	85.-
Saint-Julien – Château Talbot, Grand Cru Classé – Bordeaux <i>Cabernet-sauvignon, merlot, cabernet-franc. Senteurs de réglisse et de douces cerises noires. Licorice and sweet black cherry scents.</i>	230.-

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

37.5 cl

Château Paveil de Luze – Margaux,
Cru Bourgeois Supérieur, Bordeaux

44.-

Cabernet-sauvignon, merlot, cabernet-franc. Subtil et bien équilibré, avec des notes de truffe, de fruits rouges et une finale toute en longueur.

Subtle and well balanced, with truffle notes, red fruits and a long finish.

VINS ROUGES D'ESPAGNE

Spanish Red Wine

75 cl

Palacio del Camino Real – Rioja, Reserva

55.-

Garnacha, tempranillo. Un vin frais, fruité, élégant, notes de vanille, épices et fruits rouges compotés.

A fresh, fruity, elegant wine, notes of vanilla, spices and red fruits compote.

VINS ROUGES DU PORTUGAL

Portuguese Red Wine

75 cl

Quinta de la Rosa – Douro D.O.

55.-

Touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, sousao. Des saveurs de baies noires avec une touche herbacée.

Flavors of black berries with a herbaceous touch.

VINS ROSE DE FRANCE

French Rosé Wine

75 cl

Saint André de Figuière Vieilles Vignes – Domaine Combard & Fils

61.-

Mourvedre, cinsault, grenache noire. Typiquement provençal, expressif avec des arômes d'agrumes épicés.

Typically Provencal, expressive with aromas of spicy citrus fruits.

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7.7% et services inclus | 2023

All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2023

NOS GRANDS CRUS FRANCAIS
French Premium Selection

75 cl

Blanc

Château D'Yquem – Lur Saluces, Sauternes, Bordeaux

1'180.-

Semillon, sauvignon. Vin liquoreux d'une belle robe jaune doré, un nez expressif alliant complexité, fraîcheur et longueur en bouche.

Sweet wine of a beautiful golden yellow color, an expressive nose combining complexity, freshness and length in mouth.

Rouge

Château Cheval Blanc – Fourcaud-Laussac,
1er Grand Cru Classé, Saint Emilion, Bordeaux

2'250.-

Cabernet franc, merlot. Vin d'une grande noblesse, remarquable de précision et de complexité, avec une matière riche et puissante parfaitement équilibrée.

Wine of remarkable nobility of precision and complexity, with a rich and powerful material, perfectly balanced