

24/7 ROOM SERVICE MENU

Le petit-déjeuner est servi de 6h30 à 10h30 du lundi au vendredi et de 6h30 à 11h00 les samedis, dimanches et jours fériés.
Breakfast is served from 6.30am to 10.30am, Monday to Friday and from 6.30am to 11.00am on Saturdays, Sundays and bank holidays.

Petit-déjeuner Continental Continental Breakfast	24 €
Petit-déjeuner Américain American Breakfast	30 €

Service en chambre possible avec un supplément de 5€. Merci de compléter la fiche petit-déjeuner et de l'accrocher à l'extérieur de votre chambre avant 3h00 du matin.
Room service charge 5€. Please complete the breakfast order form and hang it outside your door before 3.00 am.

«BAGUETTE» SANDWICHES*		ASSIETTES - COLD DISHES	
Jambon fromage Ham and cheese	14€	Assiette de charcuterie Selection of delicatessen	18€
Fromage Matured cheese	14€	Saumon fumé d'Ecosse Scottish smoked salmon	22€
Poulet Chicken	14€	SELECTION DE PATES - CHOICE OF PASTA	
Saumon fumé Smoked salmon	16€	Penne bolognaise Penne with Bolognese sauce	20€
PIZZAS		Penne tomate basilic Penne with tomato and basil sauce	20€
4 Fromages 4 Cheeses	21€	SOUPES - SOUPS	
Reine Regina	21€	Potage de légumes de saison Seasonal vegetables soup	14€
Bolognaise Bolognese	21€	Soupe de tomate Tomato soup	14€
DESSERTS		FROMAGE & SALADE - CHEESE & SALAD	
Macaron mangue Mango macaroon	12€	Assortiment de fromages Selection of cheese	14€
Brownie, glace caramel Brownie, caramel ice cream	12€	Salade verte Green salad	9€
Salade de fruits Fruit salad	12€		

Notre Chef, Hiroaki Edward Uchiyama vous propose chaque jour un menu différent, inspiré des saveurs de saisons. N'hésitez pas à contacter le restaurant pour les détails de ce menu quotidien (12).
The M 64's Chef, Hiroaki Edward Uchiyama offers you every day a new menu inspired by seasonal flavors. Please call the restaurant for details of the daily menu (12).

Entrée-plat ou plat-dessert Starter; main course or main course, dessert	41 €
Entrée-plat-dessert Starter; main course and dessert	49 €
Un plat au choix parmi les suggestions du Chef du menu Patio, accompagné d'un verre de vin (ou une eau minérale), et d'un café One main course among our Chef recommendations, with a glass of wine (or mineral water), and a coffee	35 €

Menu servi entre 12h30 et 14h30 du lundi au dimanche
Menu served from 12.30pm to 2.30pm from Monday to Sunday

Taxes comprises - Service en chambre 5€ - Prices including taxes - Room service charge 5€

BREAKFAST

MENU PATIO

RESTAURANT & ROOM SERVICE MENU

Served from 12.30 pm to 2.30 pm and from 7.30 pm to 10.30 pm *

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de champignons et crémeux au café Mushrooms velouté and creamy coffee quenelle	22€
Jambon persillé, céleri rémoulade Sprinkled parsley Ham, remoulade celery	23€
Oeuf parfait, escargots rôtis, trilogie de fenouils Perfect egg, roasted snails, fenel trilogy	24€
Terre-Mer de saumon-betterave, panna-cotta raifort Salmon and beetroot land and sea, horseradish pannacotta	25€
Foie gras mi-cuit, poire confite et son crémeux Half-cooked foie gras, candied pear and its creamy quenelle	28€

POISSONS - FISHES

Risotto à l'encre de seiche, poulpe rôti Cuttlefish's ink risotto, roasted octopus	34€
Bar rôti, mousseline de panais, bouillon au Garam Massala Roasted Seabass, mashed parsnip, Garam Massala's broth	35€
Saint-Jacques rôties, croûte d'algues, fondant de poireaux, émulsion champagne Roasted scallops, seaweed crust, melting leeks, champagne foam	36€
Gambas Black-Tiger, raviole ouverte de légumes, émulsion coco citron vert Black-Tiger King Prawns, opened vegetables raviole, coconut-lime foam	39€
Poisson du jour Our daily fish	34€

VIANDES - MEATS

Croustillant de volaille de Challans, crème de gratin de Butternut, champignons Crispy poultry from Challans, au gratin Butternut's cream, mushrooms	32€
Souris d'agneau confite au Tandoori, mélange gourmand oriental Candied Tandoori Lamb Knuckle Joint, gourmet oriental Mix	34€
Carré de porc ibérique, légumes de saison, huile d'olive extra vierge fumée Iberico Rack of pork, seasonal vegetables, Extra virgin olive smoked oil	36€
Filet de Boeuf de Galice, écrasé de pommes de terre, échalotes, sauce vin rouge, mesclun de salades Galician beef fillet, mashed potatoe, shallots, redwine sauce, mix of salad	42€
Viande du jour Our daily meat	34€

CLUB SANDWICHES*

Poulet et bacon Chicken and Bacon	26€
Au saumon Salmon	28€
Végétarien Vegetarian	25€

DESSERTS - DESSERTS

Tarte Tatin revisitée Revisited Tarte Tatin	12€
After Manjari menthe Mint Manjari's After eight	12€
La patate douce Sweet Potatoe	12€
Tarte au citron, sorbet citron Ceylan Lemon pie, Ceylan lemon sorbet	12€
Café gourmand Gourmet coffee	12€

FROMAGE - CHEESE

Notre sélection de fromages Our cheese's selection	13€
---	-----



L'ensemble de notre carte est "FAIT MAISON" - "Les Plats " FAITS MAISON" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. " All our "A la carte menu" is home-made. - " Home-made " meals are all cooked and baked in house with in raw products."

Les produits de notre carte sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 produits considérés par l'Union Européenne comme allergènes : céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, noix, cacahouètes, graines de sésame, soja, dioxyde de soufre. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à solliciter notre Equipe. / Our card's products may contain one or several of the 14 components considered by the European Union as being allergen such as : celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, mollusks, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya, sulphur dioxide. For any more information, please feel entirely free to contact our Team.

Taxes comprises - Service en chambre 5€ - Prices including taxes - Room service charge 5€