

Carte Room Service

Tous les soirs de 19h à 21h30.
Tous les prix affichés sont en euros TTC, service compris.

Les entrées

Terrine de campagne maison, chutney de cornichons 12€
Homemade terrine, pickles chutney

Gravelax de truite de Vatierville 14€
Trout gravelax

Les plats

Retour de criée, légumes du moment 24€
Fish of the day, vegetables

La traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf 22€
Veal blanquette, pilaf rice

Assiette de 5 fromages à partager 18€
Plate of 5 cheeses to share

Les desserts

Salade de fruits 10 €
Fruits salad

Crème brûlée à la Bénédicte 10 €
Crème brûlée with Benedictine

Les cartes



A travers ce QR CODE vous trouverez :
- La sélection de cocktails et de spiritueux de nos Barmen.
- La carte complète des vins du restaurant gastronomique.

Du lundi au jeudi : de 16h jusqu'à la fermeture du bar.
Vendredi au dimanche : toute la journée jusqu'à la fermeture du bar.

Pour vous, notre sélection de vins

75cl

Les champagnes

N.M	Champagne Tarlant, Zéro Brut Nature (Demi-bouteille)	65
N.M	Champagne Bauchet, Origine	90
N.M	Champagne G.C, Franck Bonville	120

Les vins blancs

2020	Vin de France, Château de Nages, <i>Liberty Blanc</i> - <i>Roussane, Clairette, Grenache Blanc, Viognier</i> -	30
2019	Touraine, François Chidaine - <i>Sauvignon Blanc</i> -	30
2019	Vin du Liban, Plaine de Bekaa, Musar, <i>Jeune Blanc</i> - <i>Chardonnay, Viognier, Vermentino</i> -	45
2019	VDP des Collines Rhodaniennes Le Bruit des Vagues, Julien Pilon - <i>Marsanne, Roussanne</i> -	60

Les vins rouges

2019	Vin de France, Pierre & L'Etoile, <i>Maëlstrom</i> - <i>Carignan, Syrah</i> -	55
2017	Sancerre, Paul Prieur & fils - <i>Pinot Noir</i> -	60
2014	Bordeaux, Château Haut Queray - <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> -	30
2018	IGP Ardèche, Mirabel Charmis - <i>Syrah</i> -	40

Le vin rosé

2020	Bordeaux, Famille Alloin, Rosé du Val - <i>Merlot, Cabernet Franc</i> -	55
------	--	----