

**ROOM SERVICE**  
*et mini bar*



*« Les gens oublieront ce que vous avez dit. Ils oublieront ce que vous avez fait. Mais ils n'oublieront jamais ce que vous leur avez fait ressentir. »*

**Maya Angelou**

## ROOM SERVICE

de 07h à 22h from 7am to 10pm

<b>Assiette de fromage</b> <i>Cheese plate</i>	16
<b>Plateau TV (Planche de charcuterie et fromage)</b> <i>Cold meats with cheese</i>	30
<b>Croque-monsieur ou madame à la truffe, frites ou salade</b> <i>Truffled Croque-monsieur, French fries or salad</i>	30   32
<b>Soupe du moment</b>   <i>Soup of the moment</i>	25
<b>Pizza margherita ou à la truffe</b> <i>Margarita pizza or Truffle flavored pizza</i>	24   26
<b>Club sandwich, frites ou salade</b> <i>Club sandwich, French fries or salad</i>	28
<b>Hamburger/Cheeseburger, viande hachée charolaise 180gr, comté, frites ou salade</b> <i>Hamburger/Cheeseburger, Charolaise minced meat, comté, French Fries or salad</i>	32
<b>Salade César volaille et gambas</b> <i>Chicken and prawns Ceasar salad</i>	30
<b>Merlan en fish and chips, sauce tartare</b> <i>Merlan en fish and chips, sauce tartare</i>	35
<b>Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara</b> <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara</i>	20

---

### Desserts

<b>Assiette de fruits frais</b>   <i>Fresh seasonal fruit plate</i>	14
<b>Dessert du moment</b>   <i>Dessert of the moment</i>	14



# CARTE DE NUIT

de 22h à 7h *from 10 pm to 7 am*

## Plats froids

Assiette de saumon fumé   <i>Smoked salmon plate</i>	16
Salade Caesar poulet   <i>Caesar Salad with chicken</i>	20
Salade Caesar gambas   <i>Caesar Salad with prawn</i>	26

## Plats chauds

Penne ou linguine à la bolognaise ou carbonara <i>Penne or linguine pasta, bolognese or carbonara style</i>	18
Croque-monsieur ou madame à la truffe <i>Truffled Croque-monsieur</i>	30   32
Pizza margherita   <i>Margarita pizza</i>	24
Pizza à la truffe   <i>Truffle flavored pizza</i>	26

## Desserts

Minestrone de fruits   <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	8
Gaufres au sirop d'érable   <i>Maple syrup waffles</i>	12
Assiette de fromage   <i>Cheese plate</i>	14

# BOISSONS

## Eaux | Waters

	50cl	75cl
Treignac, Chateldon 75cl	6	8
Vittel, San Pellegrino 50cl	6	8
Perrier 33cl		8
Les jus et nectars de fruits Joyce 25cl		7
Abricot, Framboise, Pomme, Tomate		
<i>Joyce Juices: Apricot, raspberry, apple, tomato</i>		

## Boissons chaudes | Hot beverages

Expresso, noisette   <i>Espresso</i>	6
Allongé   <i>Americano</i>	6
Cappuccino, double expresso	8
Café Latte	8
Café Crème	8
Macchiato	8
Thé   <i>Tea</i>	10
Chocolat chaud maison   <i>Homemade hot chocolate</i>	12

---

## Cocktails Classiques

Short drink 7cl	Long drink 14cl	17
-----------------	-----------------	----

# BOISSONS

## Vins

	12cl	75cl
BLANCS		
<b>Château La Martinette</b> Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2021	14	79
<b>Xavier Weisskopf</b> Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2021	14	79
<b>Domaine Serge Laloue</b> Sancerre <i>La Brillade</i> 2021	18	90
<b>Domaine Christian Moreau</b> Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU <i>Vaillon</i> 2022	20	100
ROUGES		
<b>Domaine Julien Sunier</b> Fleurie 2022	13	60
<b>Château de Saint-Cosme</b> Saint-Joseph <i>Serine</i> 2022	14	79
<b>Domaine A. Chopin et Fils</b> Côte de Nuits Villages <i>Vieilles Vignes</i> 2022	17	85
<b>Château Mazeyres</b> Pomerol 2015	22	110
ROSÉ		
<b>Château La Martinette</b> Côtes de Provence 2023	12	49

## Champagnes

	12cl	75cl
<b>Deutz Brut</b>	22	110
<b>Deutz Brut Rosé</b>	28	114

## & Caviar

<b>Caviar Sturia Oscietra 15gr</b> & une coupe de champagne Deutz 12cl <i>Sturia Oscietra caviar 15gr &amp; a glass of Deutz champagne 12cl</i>	65
<b>Caviar Sturia Prestige 15gr</b> & une coupe de champagne Deutz 12cl <i>Caviar Sturia Prestige 15gr &amp; a glass of Deutz champagne 12cl</i>	75



# MINI BAR

## Eaux minérales | Mineral water

Vittel Sport 75cl	10
San Pellegrino 50cl	6
Perrier 20cl	4

## Sodas et jus de fruits | Sodas & fruit juices

Coca-Cola 33cl	7
Orangina, La French Tonic Water 25cl	7
Jus de Fruits Patrick Font 25cl	9

## Bières | Beers

Demory (Bière française) 25cl	10
-------------------------------	----

Les bières DEMORY sont nées d'une volonté de remettre la France à la bonne bière et de rendre la bière artisanale accessible, compréhensible et passionnante pour tous.

*DEMORY beers were born out of a desire to put France back on the map of good beer and to make craft beer accessible, understandable, and attractive to all.*

Heineken 33cl	10
---------------	----

## Sélection de vins | Wines selection 37,5cl

Stéphane Ogier AOC Côtes du Rhône <i>Le temps est venu</i> 2020	25
Domaine Billaud-Simon AOC Chablis 2020	35
Domaine Alain Geoffroy AOC Chablis 2020	35
Champagne Deutz	45



# PANIER GOURMAND

## Plaisir salé

<b>Chips à la truffe</b>   <i>Smoked salmon plate</i>	12
<b>Noix de cajou</b>   <i>Caesar Salad with chicken</i>	12
<b>Pistaches</b>   <i>Caesar Salad with prawn</i>	12

## Plaisir sucré

<b>Popcorn caramel beurre salé</b>	10
<b>Bonbons Angelina</b>	12
<b>Tablette de chocolat Angelina</b>	18
<b>Nougat Angelina</b>	20

# PANIER GOURMAND

La distillerie de Paris : « Depuis le 22 Janvier 2015, la toute première distillerie légale de la ville de Paris produit une multitude de spiritueux inspirés, au gré des saisons, des rencontres et de son envie. Ainsi ont vu le jour : Gins, Whiskies, Rhums, Brandies, Alcools d'Agave, d'Érable, Vodkas, Saké... en séries très limitées »

*Since January 22, 2015, the very first legal distillery in the city of Paris has been producing a multitude of inspired spirits, according to the seasons, encounters and its desire. Thus were born: Gins, Whiskies, Rums, Brandies, Agave and Maple Alcohols, Vodkas, Sake... in very limited series.*

---

## **Gin La distillerie de Paris** 10 cl 25

Le Gin Bel Air est une des dernières créations de la Distillerie de Paris, seule et unique distillerie installée à Paris.

*Gin Bel Air is one of the latest creations of the Distillerie de Paris, the one and only distillery in Paris.*

### **CONSEIL DE DÉGUSTATION**

Il s'utilise comme un gin tonique avec de l'eau pétillante et gazeuse, qu'elle soit dur ou douce, légèrement saline ou grasse. On peut aussi y exprimer un zest d'agrume. | *It is used as a gin and tonic with sparkling water, whether hard or soft, slightly salty or fatty. It can also be given a citrus twist.*



## PANIER GOURMAND

### **Vodka** La distillerie de Paris 10 cl 25

La Vodka India. Parce qu'après tout la Distillerie n'est pas très loin du « little india » parisien, nous avons mis un petit zeste de Bollywood dans cette vodka aromatisée à base de genièvre et d'alcool vinique (combawa dominant, épices, autres agrumes comme le citron bergamote...).

*Because after all the Distillery is not far from the Parisian "little India", we put a little Bollywood touch in this flavoured vodka with juniper and wine alcohol (dominating combawa, spices, other citrus fruits like lemon bergamot...).*

#### **CONSEIL DE DÉGUSTATION**

Il s'utilise comme un gin tonique avec de l'eau pétillante et gazeuse, qu'elle soit dur ou douce, légèrement saline ou grasse. On peut aussi y exprimer un zest d'agrumes. | *It is used as a gin and tonic with sparkling water, whether hard or soft, slightly salty or fatty. It can also be given a citrus twist*

### **Whisky** La distillerie de Paris 10 cl 35

Le Whisky est fait à partir de 5 malts différents (blond, fumé, tourbé, blanc, toasté). Nous avons cherché à préserver la typicité de la matière première, le céréale, en ne filtrant pas, et en laissant les drèches à la distillation.

*The whisky is made from 5 different malts (blond, smoked, peaty, white, toasted). We tried to preserve the distinctive character of the raw material, the cereal, by not filtering and by leaving the draffs to the distillation process.*

#### **CONSEIL DE DÉGUSTATION**

À déguster avec ou sans glace. | *To be enjoyed with or without ice.*

Tous les prix sont en euros TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Taxes et services compris TVA 10%. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

*All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Taxes and services included VAT 10%. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.*