

LA CARTE
menu all day

PETIT DÉJEUNER

de 07h à 10h30 *from 7am to 10.30am*

Petits déjeuners pour les enfants, gratuit jusqu'à 12 ans
Kids breakfast, Complimentary for children up to 12 years old

Le Parisien 28

Boissons chaudes et accès au buffet

Hot beverages and access to the buffet

Le Monsieur Lancaster 45

**Boissons chaudes, accès au buffet,
œufs au choix avec 3 accompagnements ou œufs Bénédicte,
pain perdu, pancakes, tartine d'avocat, salade de fruit,
gaufre et toast de saumon fumé maison et Philadelphia**

*Hot beverages, access to the buffet, your style of eggs with 3 sides or
Eggs Benedict, French toast, pancakes, crispy avocado toast, fruit salad,
waffle, toast with house-smoked salmon and Philadelphia cream cheese*

Le Detox 36

Bircher Muesli, salade de fruits, tartine d'avocat, jus detox

0% Bircher Muesli, fruit salad, crispy avocado toast, detox juice

Buffet

**Viennoiseries, pain frais, beurre, confiture, brioche,
cake du jour, céréales, fruits frais, jus de fruits frais, pâtisserie,
charcuteries, fromages, yaourts, fruits secs**

*Viennoiseries, fresh bread, butter, jam, brioche, cake of the day, cereals,
fresh fruits, fresh fruit juice, pastries, cold cuts, cheeses, yogurts, and dried
fruits are available on the menu*

Les petits déjeuner sont servis avec boisson chaude et jus.

Served with a hot drink and juice.



À LA CARTE

de 7h à 10h30 from 7am to 10.30am

Petits déjeuners pour les enfants, gratuit jusqu'à 12 ans
Kids breakfast, Complimentary for children up to 12 years old

Les œufs

Les œufs bio de Normandie produit par la famille Patin

Œufs au choix	10
Pochés, brouillés, durs, omelette, au plat, à la coque	
Accompagnement au choix : jambon, saucisse de veau, bacon, saumon, champignons, légumes sautés, tomates, fromage	
<i>Your style of eggs: poached, scrambled, hard-boiled, omelette, fried</i>	
<i>Side of your choice: ham, veal sausage, bacon, salmon, mushrooms, sauteed vegetables, tomatoes, cheese</i>	
Œufs Bénédicte saumon ou jambon ou épinard	16
<i>Eggs Benedict salmon or ham or spinach</i>	
*Œufs brouillés à la truffe Scrambled eggs with truffles	24
*Œufs brouillés au caviar Scrambled eggs with caviar	24

Healthy

Yaourt fermier Yogurt	7
Salade de fruits Fruit salad	8
Birscher Muëсли	10
Tartine d'avocat croustillante Crunchy avocado toast	12

Sucrés-salés

Cookies	7
Assiette de charcuterie Charcuterie plate	8
Assiette de fromage Cheese plate	8
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	10
Porridge, corn flakes ou Muëсли	10
Banane Banana +4 Fruits rouges Red fruits +8	
Gaufres aux fruits rouges ou bacon	15
<i>Waffles with red fruits or bacon</i>	
Brioche perdue French toast	15

*non inclus dans les offres œufs au choix. Not included in your style of eggs options



GOÛTER

de 15h à 17h from 3pm to 5pm

Replongez dans vos souvenirs d'enfance
le temps d'un goûter.

Le Chef vous dévoile chaque mois
une saveur incontournable.

Accompagnez votre pâtisserie d'une boisson
et profitez d'une pause gourmande au bar de l'hôtel.

*Step back into your childhood memories
during an afternoon break.*

Each month, the Chef reveals an unforgettable recipe.

*Enjoy your pastry with a drink
and have a sweet break at the hotel bar.*

Chocolat chaud, gaufre au beurre Suzette 22

Hot chocolate, waffle with orange and Grand-Marnier butter

LES CLASSIQUES

de 7h00 à 22h30 from 7am to 10.30pm

Le salé

Croque truffe, frites et salade	30
<i>Truffled croque-monsieur, French fries and salad</i>	
Croque truffe madame, frites et salade	32
<i>Truffled croque-madame, French fries and salad</i>	
Soupe du moment	25
<i>Soupe of the day</i>	
Bocal moment 250gr, servi avec salade verte	24
<i>The jar of the moment (250gr) served with a green salad</i>	
Tartare de bœuf de Charolais, frites et salade	28
<i>Charolais beef tartare, with french fries and salad</i>	
Club sandwich, frites et salade	28
<i>Club sandwich, French fries and salad</i>	
Hamburger ou cheeseburger boeuf charolais 180gr, comté, frites et salade	32
<i>Hamburger or cheeseburger beef Charolais, comte cheese, French fries and salad</i>	
Salade César poulet ou gambas	30
<i>Chicken or prawns Caesar salad</i>	
Merlan fish and chips, sauce tartare	35
<i>Whiting fish and chips with tartar sauce</i>	
Linguine cuisinée à la carbonara	20
<i>Linguine pasta carbonara style</i>	

Les desserts

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



BOISSONS

Jus de fruits | Fruit juices

Jus frais Orange, pamplemousse, pomme verte ou citron 15cl	7
<i>Fresh juice: Orange, grapefruit, green apple or lemon</i>	
Jus de fruits Joyce Abricot, Framboise, Pomme, Tomate 20cl	7
<i>Joyce Juices: Apricot, raspberry, apple, tomato</i>	

Boissons chaudes | Hot drinks

Espresso, café américain <i>Espresso</i>	6
Cappuccino, double espresso	8
Café Latte	12
Thé - Dammann Frères <i>Tea</i>	10
Chocolat chaud maison <i>Homemade hot chocolate</i>	12

Eaux

Treignac, Chateldon 75cl	8
Vittel, San Pellegrino 50cl	6
Perrier 33cl	7

Vins

	12cl	75cl
BLANCS		
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2021	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2021	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre <i>La Brillade</i> 2022	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU <i>Mont de Milieu</i> 2022	20	100
Château Le Devay Condrieu 2022	20	105
ROUGES		
Domaine de Gaubourg IGP Val de Loire <i>Rosa</i> 2023	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph <i>Serine</i> 2022	14	79
Domaine Michel Gros Hautes-Côtes de Nuits <i>Fontaine Saint-Martin Monopole</i> 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Domaine Coche Dury monthelie 2022	26	140
ROSÉ		
Château La Martinette Côtes de Provence 2023	12	49

CHAMPAGNES

& Caviar

Caviar Sturia Oscietra 15gr
& une coupe de champagne Deutz 12cl 65

Sturia Oscietra caviar 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl

Caviar Sturia Prestige 15gr
& une coupe de champagne Deutz 12cl 75

Caviar Sturia Prestige 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl

Champagne

	12cl	75cl
Deutz Brut	22	110
Deutz Brut Rosé	28	140
Henri Giraud Hommage au Pinot Noir		145
Henri Giraud Dame Jane Rosé		159
Louis Roederer Rosé 2013		159
Deutz Amour de Deutz 2010		200
Deutz Amour de Deutz Rosé 2013		220
Bollinger La Grande Année Rosé 2005		200
Bollinger R.D. 2002		300
Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hillaire 1998		350

COCKTAILS 0.0 12

Sans alcool - Alcohol Free

Negroni 0

Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Apéritif dry, Lyre's italian orange

Med Collins

*Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Amaretti, verjus,
Mastiqua Greek lemonada*

Bitter Tonic

*Lyre's italian spritz, vinaigre de cidre, dry tonic, fleur d'oranger
Lyre's Italian spritz, cider vinegar, dry tonic, orange blossom*

SOFTS 7

Mastiqua (*sparkling water with mastiha*) 33 cl

Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer 20 cl

Tonic Three Cents 20 cl

Dry, Aegean (concombre et herbes Méditerranéennes)

Joyce juices 20 cl

Pomme, abricot, framboise, tomate | Apple, apricot, raspberry, tomato

Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl

BIÈRES 10

Demory Paris est une marque fondée en 1827, oubliée puis relancée
par deux passionnés en 2009 en lançant le mouvement
des craft beer parisiennes !

*Demory Paris is a brand founded in 1827, forgotten and reborn
by two enthusiasts in 2009, launching the Parisian craft beers movement!*

Bière Blonde Citra Lager 33 cl

Bière Paris IPA 33 cl

Bière Audacieuse NEIPA 33 cl



MAGIC TONIC

En collaboration avec la « Distillerie de Paris », toute première micro-distillerie au centre de Paris. Nous avons créé un gin aux arômes de bouquet provençal avec ses notes anisées de badiane et son infusion d'herbes fraîches.

In collaboration with the «Distillerie de Paris», the very first micro-distillery in the heart of Paris. We have created a gin with the aroma of a Provençal bouquet with aniseed notes and an infusion of fresh herbs.

Gin CopperBay **Original 43°** + Tonic 18
Gin CopperBay Navy **Strength 53°** + Tonic 20

PASTIS

Mauresco : Pastis inspiré de la Mauresque, apéritif typique du sud de la France. Le parfum si spécifique du sirop d'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et les notes amandées et boisées de la fève tonka. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le CopperBay et La Distillerie de la Plaine.

Production entièrement faite main, 100% Marseillaise.
Plantes aromatiques : Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleurs d'oranger.

Mauresco: Pastis inspired by the Mauresque, typical apéritif from the south. The very specific scent of orgeat syrup is brought by the combination of orange blossom and the almond woody fragrance of tonka bean. This pastis is the result of a collaboration between CopperBay and La Distillerie de la Plaine. Entirely handmade, 100% Marseillais. Aromatic plants: Organic star anise, Organic liquorice, Organic fennel, Tonka beans, Orange blossom.

Mauresco CopperBay Distillerie de La Plaine 2cl 8
Ouzo 2cl 8
Pastis du Monde 2cl 8
Ricard, Henri Bardouin 2cl 7



SPIRITUEUX

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

Gin

Porter's Gin Orchard ECOSSE	20
Citadelle No Mistake Old Tom Gin FRANCE	25

Vodka

Nikka JAPON	20
Domaine des Hautes Glaces vodka FRANCE	28

Tequila & Mezcal

Vecindad Tequila MEXIQUE	22
Calle 23 anejo Tequila MEXIQUE	22
Mezcal Brothers Madremezcal MEXIQUE	28

Rhum

Plantation ISLE OF FIDJI	20
Clairin Milot HAÏTI	26
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	26

Whisky & Whiskey

Oban 14 ans ECOSSE	22
Ardbeg Uigeadail ISLAY	26
Timourous Beastie ECOSSE	22
Domaine des Hautes Glaces Single rye organic whisky FRANCE	30
The Chita Suntory JAPON	30

Armagnac | Cognac | Calvados

Armagnac Baron de Pichon Longueville n°4 Single	26
Cognac Ferrand 1840	28
Calvados L'expérimental	45
de Christian Drouin Calle 23 Angels FRANCE	

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.