

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,
gauffre 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 <i>Scrambled eggs with truffles</i> | 24 |
| *Œufs brouillés au caviar <i>Scrambled eggs with caviar</i> | 24 |

Healthy

- | | |
|--|----|
| Yaourt fermier <i>Yogurt</i> | 7 |
| Salade de fruits <i>Fruit salad</i> | 8 |
| Birscher Muëсли | 10 |
| Tartine d'avocat croustillante <i>Crunchy avocado toast</i> | 12 |

Sucrés-salés

- | | |
|--|----|
| Cookies | 7 |
| Assiette de charcuterie <i>Charcuterie plate</i> | 8 |
| Assiette de fromage <i>Cheese plate</i> | 8 |
| Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i> | 10 |
| Porridge, corn flakes ou Muëсли | 10 |
| Banane <i>Banana</i> +4 Fruits rouges <i>Red fruits</i> +8 | |
| Gaufres aux fruits rouges ou bacon | 15 |
| <i>Waffles with red fruits or bacon</i> | |
| Brioche perdue <i>French toast</i> | 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-monsieur ou madame à la truffe, frites & salade	30 32
<i>Truffled Croque-monsieur or madame, French fries & salad</i>	
Soupe du moment Soupe of the day	25
Bocal moment 250gr, servi avec salade verte	24
<i>The jar of the moment (250gr) served with a green salad</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne, 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>	
Fish and chips, sauce tartare	35
<i>Fish and chips with tartar sauce</i>	

Les desserts

Dessert du moment Dessert of the days	14
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

Expresso, café américain <i>Espresso</i>	6
Cappuccino, double expresso	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		
Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire		
<i>Le Grand Clos 2022</i>	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2022</i>	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre <i>Le Chêne Marchand 2023</i>	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{er} Cru <i>Vaillons 2022</i>	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105
ROUGES		
Julien Sunier Fleurie 2023	13	60
Delas Frères Croze Hermitage		
<i>Domaine des Grands Chemins 2022</i>	16	80
Domaine A&A Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir 2023	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1er cru <i>Les Aigrots 2017</i>	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
William Deutz La Côte Glacière 2015		200
Louis Roederer Rosé 2013		159
Bollinger La Grande Année Rosé 2005		200
Bollinger R.D. 2002		300
Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hillaire 1998		350
Guiborat Prisme Grand Cru Blanc de Blanc 2019		135
Gonet-Medeville 1^{er} Cru		105

COCKTAILS 0.0 12

Sans alcool - Alcool 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) 33cl

Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer 20cl

Tonic Three Cents 20cl

Dry, Aegean (concombre et herbes Méditerranéennes)

Joyce juices 20cl

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

Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl

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 33cl

Bière Paris IPA 33cl

Bière Audacieuse NEIPA 33cl



SIGNATURES SPIRITS

En collaboration avec la « Bear Brothers distillerie » basée à Toulouse, nous avons créé un gin Méditerranéen avec des notes anisées (badiane, anis vert et absinthe) ainsi que des herbes méditerranéennes typiques (thym, romarin, sarriette et basilic).

Le résultat donne un gin complexe et très aromatique
qui vous fera voyager !

In collaboration with Bear Brothers Distillery, based in Toulouse, we've created a Mediterranean gin with aniseed notes (star anise, green anise, and absinthe) and typical Mediterranean herbs (thyme, rosemary, savory, and basil). The result is a complex and highly aromatic gin that will take you on a journey!

Gin BB 13 + indian tonic water Fever Tree 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, Distillerie de La Plaine 2cl 7

Pastis de la Plaine n°1 & n°2 2cl 7

Ouzo 2cl 7



SPIRITUEUX

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

Gin

Bear Brothers BB10 Bigarade FRANCE	5 cl 20
Porter's Gin Orchard ECOSSE	20
Bear Brothers Microcitrus FRANCE	25
Citadelle No Mistake Old Tom Gin FRANCE	25
The Botanist ISLAY	25

Vodka

Bear Brothers Vodka Clementina FRANCE	5 cl 18
Nikka JAPON	20
Domaine des Hautes Glaces Vulson FRANCE	26
Bear Brothers Vodka Caviar Nacarii FRANCE	28

Tequila & Mezcal

Vecindad Tequila MEXIQUE	5 cl 22
Calle 23 anejo Tequila MEXIQUE	22
Espolon anejo MEXIQUE	24
Bozal Mezcal Ensamble MEXIQUE	24
Madre Mezcal Espadin MEXIQUE	28

Rhum

Paranubes MEXIQUE	5 cl 22
Planteray Sealander Barbade FIDJI, MAURICE	24
Takamaka Pti Lakaz batch #3 SEYCHELLES	24
Black Tot Finest Carribean Barbade TRINIDAD, GUYANE, JAMAÏQUE	24
Hampden 8 ans JAMAÏQUE	26
Providence 3 ans HAÏTI	28

Whisky & Whiskey

Fettercairn 12 ans ÉCOSSE, HIGHLANDS	22
Timourous Beastie ÉCOSSE, HIGHLANDS	22
Port Askaig 8 ans ÉCOSSE, ISLAY	22
Ardbeg Uigeadail ÉCOSSE, ISLAY	26
Connemara Peated IRLANDE	22
Maker's Mark 46 Bourbon US, KENTUCKY	24
Michter's US1 Bourbon US, KENTUCKY	24
Hautes Glaces Episteme RYE FRANCE	30
The Chita Suntory JAPON	30

Armagnac | Cognac | Calvados

Armagnac Château de Bordeneuve Hors d'Âge	26
Cognac Ferrand 10 générations	30
Hennessy XO	45
Cognac Louis XIII, Rémy Martin Grande Champagne	2 cl 150 4 cl 250
Calvados L'Expérimental, Christian Drouin Rhum JM Angels FRANCE	35



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.