



ROOM SERVICE

MENU

ENTRÉES / STARTERS & SALADS

Salade César au saumon fumé	24
Salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César	
<i>Cæsar salad with smoked salmon</i>	
<i>Romaine salad, Parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons, Cæsar sauce</i>	
Salade César au poulet croustillant	22
Salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César	
<i>Cæsar salad with crispy chicken</i>	
<i>Romaine salad, Parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons, Cæsar sauce</i>	
Salade de Saint-Marcelin pané au miel bio et fruits de saison	21
<i>Crispy Saint-Marcelin salad with organic honey and seasonal fruits</i>	
Salade Mixte Vegan*	15
Salade, tomates, oignons rouges, olives Taggiasche	
<i>Mixed Salad</i>	
<i>Salad, tomatoes, red onions, Taggiasche olives</i>	
Velouté de légumes bio du moment Vegan*	15
<i>Seasonal organic vegetable veloute</i>	
Assiette de frites fraîches Vegan*	11
<i>Plate of fresh french fries</i>	

PÂTES & PIZZA / PASTA & PIZZA

Linguine à la crème et saumon fumé	22
<i>Linguine with cream and smoked salmon</i>	
Linguine à la bolognaise, sauce tomate bio	20
<i>Bolognese linguine, organic tomato sauce</i>	
Linguine à la napolitaine, sauce tomate bio	18
<i>Neapolitan linguine, organic tomato sauce</i>	
Bruschetta margherita bio au pistou	15
<i>Organic margherita bruschetta with pesto</i>	

* Plats Végans / *Vegan meals*

Le pain servi avec nos plats est un pain bio, respectueux de l'environnement /
The bread served with our dishes is organic and environmentally friendly

Du pain sans gluten est à votre disposition / *Gluten-free bread is available*

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris / *Net prices in euros, including taxes and service*
Une carte avec les allergènes est à votre disposition ainsi que l'origine des viandes : France / Allemagne
A card with the allergens is at your disposal as well as the origin of the meats : France / Germany

LES INCONTOURNABLES / MUST HAVE

AC cheeseburger, frites fraîches et salade bio Salade romaine, sauce burger, steak haché 180 gr, tomate, Cheddar, cornichons Malossol <i>AC cheeseburger, fresh french fries and organic salad</i> <i>Romaine salad, burger sauce, minced steak 180 gr, tomato, Cheddar, Malossol pickles</i>	26
Tartare de bœuf à l'italienne, frites fraîches et salade bio <i>Italian-style beef tartar, fresh french fries and organic salad</i>	25
Club sandwich au saumon fumé, frites fraîches et salade bio <i>Club sandwich with smoked salmon, fresh french fries and organic salad</i>	25
Club sandwich au poulet bio et bacon, frites fraîches et salade bio <i>Club sandwich with organic chicken and bacon, fresh french fries and organic salad</i>	23

PLATS / MAIN COURSES

Bavette à l'échalote, frites fraîches et salade bio <i>Sirloin with shallots, fresh french fries and organic salad</i>	32
Suprême de pintade cuit à basse température, purée de pomme de terre, jus court <i>Guinea fowl supreme cooked at low temperature, mashed potatoes, short juice</i>	29
Pavé de saumon rôti, purée de pomme de terre, sauce vierge <i>Roasted salmon fillet, mashed potatoes, virgin sauce</i>	28

* Plats Végans / *Vegan meals*

Le pain servi avec nos plats est un pain bio, respectueux de l'environnement /
The bread served with our dishes is organic and environmentally friendly

Du pain sans gluten est à votre disposition / *Gluten-free bread is available*

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris / *Net prices in euros, including taxes and service*
Une carte avec les allergènes est à votre disposition ainsi que l'origine des viandes : France / Allemagne
A card with the allergens is at your disposal as well as the origin of the meats : France / Germany

Jus d'orange, jus de pomme ou sirop
Orange juice, apple juice or syrup

Aiguillettes de poulet panées *
Breaded chicken needles

Aiguillettes de poisson panées *
Breaded fish needles

Linguine à la Napolitaine, sauce tomate bio
Neapolitan linguine, organic tomato sauce

Steak haché frais *
Fresh ground steak

* 1 garniture au choix :
 ratatouille, riz, frites fraîches, purée de pommes de terre
1 side of your choice : ratatouille, rice, fresh french fries, mashed potatoes

Yaourt ou salade de fruits
Yogurt or fruit salad

FROMAGES & DESSERTS / CHEESES & DESSERTS

Sélection de fromages, salade bio 15
Cheese selection and organic salad

Fondant au chocolat noir, crème glacée à la vanille 13
Chocolate lava cake with vanilla ice cream

Tarte tatin aux pommes, glace vanille 11
Thin apple pie, vanilla ice cream

Salade de fruits **Vegan*** 11
Fruit salad

Boules de glace, sorbets 3 / boule
 Vanille, chocolat, café, pistache, citron jaune, mangue, noix de coco, fraise
Ice cream scoops, sorbet
Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, lemon, mango, coconut, strawberry

* Plats Végans / *Vegan meals*

Le pain servi avec nos plats est un pain bio, respectueux de l'environnement /
The bread served with our dishes is organic and environmentally friendly

Du pain sans gluten est à votre disposition / *Gluten-free bread is available*

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris / *Net prices in euros, including taxes and service*
 Une carte avec les allergènes est à votre disposition ainsi que l'origine des viandes : France / Allemagne
A card with the allergens is at your disposal as well as the origin of the meats : France / Germany

BOISSONS

CHAMPAGNES & VINS / CHAMPAGNES & WINES

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS / CHAMPAGNES & SPARKLING 12cl 75cl

Brut

Quenardel & Fils	14	80
Laurent Perrier Brut	16	97
Veuve Clicquot	-	197
Pommery Louise	-	244

Rosé

Pommery Cuvée Rosé	-	162
--------------------	---	-----

Prosecco

Torresella brut	9	53
-----------------	---	----

VIN BLANC / WHITE WINE

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	-	38
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique Certifié AB – Agriculture Biologique	-	41
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	-	46
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon - Cru Classé	-	49
« Cuvée La Réserve » Certifié AB – Agriculture Biologique	-	
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	51

Loire

AOP Reuilly Jean Michel Sorbe 2021	-	49
------------------------------------	---	----

Bourgogne

AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée les Vénérables », Vieilles Vignes 2019	-	71
--	---	----

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

12cl 75cl

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	-	38
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique Certifié AB – Agriculture Biologique	-	41
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	-	46
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve » Certifié AB – Agriculture Biologique	-	49
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	51

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer / The vintages of the wines are subject to change.
Une sélection de vin au verre peut vous être proposée / A selection of wine by the glass can be proposed.
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol is dangerous for your health, consume in moderation

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris / Net prices in euros, including taxes and service

VIN ROUGE / RED WINE

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	-	38
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	-	46
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve » Certifié AB – Agriculture Biologique	-	49
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Prestige »	-	51

Bordelais

AOP Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croix Montlabert » 2019	-	91
--	---	----

Loire

AOP Saumur Champigny « Domaine Fouet » 2021 Certifié AB – Agriculture Biologique	-	51
---	---	----

Bourgogne

AOP « Domaine Saint Germain », Pinot Noir 2021	-	54
--	---	----

VINS AU VERRE / WINE BY GLASS

Vin Blanc / White Wine

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	8	-
Suggestion du sommelier	10	-
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	11	-

Vin Rouge / Red Wine

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	8	-
Suggestion du sommelier	10	-
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	11	-

Vin Rosé / Rosé Wine

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	8	-
Suggestion du sommelier	10	-
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	11	-

ALCOOLS / SPIRITS

Pastis 51 Ricard Martini Bianco, Rosso Porto rouge Campari - 5 cl	9
Havana 3 ans Baccardi	11
Get 27 Get 31 Limoncello Malibu Bailey's	12
Johnnie Walker Black Label Chivas 12 ans Jack Daniel's - 5 cl	13
Bombay Sapphire - 5 cl	15
Absolut - 5 cl	14
Vodka 06 - 5 cl	15
Grey Goose - 5 cl	17
Cognac V.S, VSOP Calvados Armagnac Samalens VSOP Eaux de vie	16
Gin 44 - 4 cl	18
Zacapa 23 ans	23
Suppléments soft	4

BIÈRES / BEERS

BIÈRES / BEERS 33cl

Bouteille - *Bottle*

1664 0.0% Sans Alcool	7
Heineken	9
Corona	12

Brasserie du Comté Mounta Cala ^{Bio} 10

IPA / Pale Ale / Blonde | Ambré

IPA / Pale Ale / Blonde | Amber

SOFTS

SODAS 20cl 25cl 33cl

Pepsi Pepsi Max Seven Up	-	-	7
Limonade du Comté - Citron ou Citron/Gingembre ^{Bio}	-	-	7
Orangina Schweppes Indian Tonic Lipton Ice Tea Limonade	-	7	-
Red Bull	-	8	-
Bitter Venezzio Schweppes Ginger Ale Fever Tree	7	-	-

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS 33cl 50cl 1L

Perrier	7	-	-
Evian	7	8	11
Badoit	7	8	11

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES 25cl

Orange, ananas, pamplemousse, passion, abricot, cranberry, tomate ou pomme	7
<i>Orange, pineapple, grapefruit, passion fruit, apricot, cranberry, tomato or apple</i>	

Les jus pressés : orange ou citron	9
<i>Freshly squeezed juices : orange or lemon</i>	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso, noisette ou décaféiné	4
<i>Espresso, white or decaffeinated</i>	

Double expresso, cappuccino, café au lait,	6
<i>Double espresso, cappuccino, latte,</i>	

Chocolat chaud, thés ou infusions ^{Bio}	7
<i>Hot chocolate, selection of organic teas or infusions</i>	

Café gourmand / <i>Gourmet coffee :</i>	9
<i>Coffee with assortment of mini desserts</i>	

