



ROOM SERVICE

MENU

ENTRÉES / STARTERS & SALADS

Salade César au saumon fumé	26
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	24
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>	
Foie gras maison du moment	23
<i>Seasonal duck homemade foie gras</i>	
Assiette de charcuteries et fromages - Pour 2 personnes	23
<i>Plate of cold cuts and cheese - For 2 persons</i>	
Salade Mixte Vegan*	17
Salade bio, tomates, oignons rouges, olives Taggiasche	
<i>Mixed Salad</i>	
<i>Organic salad, tomatoes, red onions, Taggiasche olives</i>	
Velouté de légumes bio du moment Vegan*	17
<i>Seasonal organic vegetable veloute</i>	
Assiette de frites maison Vegan*	12
<i>Plate of homemade French fries</i>	
Assiette de légumes Vegan*	8
<i>Plate of vegetables</i>	

PÂTES & PIZZA / PASTA & PIZZA

Linguine à la crème et saumon fumé	25
<i>Linguine with cream and smoked salmon</i>	
Linguine à la bolognaise, sauce tomate bio	22
<i>Bolognese linguine, organic tomato sauce</i>	
Linguine à la napolitaine, sauce tomate bio	20
<i>Neapolitan linguine, organic tomato sauce</i>	
Pizza margherita sauce tomate bio, fromage mozzarella bio râpé	14
<i>Margherita pizza, organic tomato sauce, organic grated mozzarella cheese</i>	
Pizza truffe, base crème, tartufata, fromage mozzarella bio râpé, champignons, parmesan	17
<i>Truffle pizza, cream base, sautéed Paris mushrooms finished with black truffle cream, organic grated mozzarella cheese, mushrooms and Parmesan cheese</i>	
Supplément garniture	+5
<i>Extra topping</i>	

LES INCONTOURNABLES / NOT-TO-BE-MISSED

AC Cheeseburger, frites maison et salade bio Salade romaine, sauce burger, steak haché 180 gr, tomate, cheddar, cornichons Malossol <i>AC cheeseburger, homemade French fries and organic salad Romaine lettuce, burger sauce, 180 gr beef steak, tomato, cheddar, Malossol pickles</i>	27
Pulled-pork burger, frites maison et salade bio Pain brioché, salade romaine, effiloché de porc, tomate, cheddar, oignon frit <i>Pulled-pork burger, homemade French fries and organic salad Brioche bun, romaine lettuce, shredded pork, tomato, cheddar, fried onion</i>	25
AC Club sandwich au saumon fumé, frites maison et salade Bio Salade, tomate, œuf dur Bio, sauce césar, parmesan <i>AC Club sandwich with smoked salmon, salad, tomato, organic hard-boiled egg, Caesar dressing, Parmesan cheese, homemade French fries and organic salad</i>	27
AC Club sandwich au poulet bio, frites maison et salade bio Salade, tomate, œuf dur Bio, sauce césar, parmesan <i>AC Club sandwich with organic chicken, salad, tomato, organic hard-boiled egg, Caesar dressing, Parmesan cheese, homemade French fries and organic salad</i>	25

PLATS / MAIN COURSES

Tous nos plats sont servis avec l'accompagnement du moment.
N'hésitez pas à demander plus d'informations lors de votre commande.
*All our dishes are served with the side dish of the moment.
Please feel free to ask for more information when placing your order.*

Filet de bœuf Bio <i>Organic beef fillet</i>	38
Magret de canard <i>Duck breast</i>	31
Pavé de saumon rôti <i>Roasted salmon fillet</i>	30
Suprême de pintade cuit à basse température <i>Slow-cooked guinea fowl supreme</i>	29
Pêche du moment <i>Seasonal Catch from the sea</i>	29

* 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 :
 légumes de saison, frites maison
1 side of your choice : vegetables, homemade French fries

Yaourt ou salade de fruits
Yogurt or fruit salad

FROMAGES & DESSERTS / CHEESES & DESSERTS

Sélection de fromages, salade bio <i>Cheese selection and organic salad</i>	17
--	----

Fondant au chocolat noir, crème glacée à la vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	14
--	----

Tarte tatin aux pommes, glace vanille <i>Thin apple pie, vanilla ice cream</i>	11
---	----

Salade de fruits Vegan* <i>Fruit salad</i>	11
--	----

Boules de glace, sorbets vanille, Chocolat craquant, Café moka Éthiopie, Noisette, Pistache morceaux, Coco, Rhum raisin, Fraise, Framboise, Cassis, Mangue, Citron vert <i>Ice cream scoops, sorbet</i> Vanilla, Crunchy chocolate, Ethiopian mocha coffee, Hazelnut, Pistachio with pieces, Coconut, Rum raisin, Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Lime	3 / boule
---	-----------

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	-	249

Rosé

Pommery Cuvée Rosé	-	156
--------------------	---	-----

Prosecco

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

VIN BLANC / WHITE WINE

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	8	38
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique Certifié AB – Agriculture Biologique	-	41
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	11	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

Loire

AOP Reuilly Jean Michel Sorbe 2023	11	53
------------------------------------	----	----

Bourgogne

AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée les Vénérables », Vieilles Vignes 2021	13	71
--	----	----

Suggestion du sommelier <i>Sommelier's suggestion</i>	10	-
---	----	---

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE 12cl 75cl

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	8	38
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique Certifié AB – Agriculture Biologique	-	41
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	11	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

Suggestion du sommelier <i>Sommelier's suggestion</i>	10	-
---	----	---

VIN ROUGE / RED WINE

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	8	38
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	11	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 » 2021	-	91
AOP Château de Lamarque « Haut Médoc » 2016	13	69

Loire

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

Bourgogne

AOP « Domaine Saint Germain », Pinot Noir 2023	13	54
--	----	----

Suggestion du sommelier <i>Sommelier's suggestion</i>	10	-
---	----	---

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
Hendrick's	17
Absolut - 5 cl	14
Grey Goose - 5 cl	18
Cognac V.S, VSOP Calvados Armagnac Samalens VSOP Eaux de vie	16
Gin 44 - 4 cl	18
Zacapa 23 ans	23
Suppléments soft / <i>Mixer soft</i>	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 Venezio Schweppes Ginger Ale Fever Tree	7	-	-

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS 33cl 50cl 1L

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

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES 25cl

Orange, ananas, pamplemousse, fraise, passion, abricot, cranberry, tomate ou pomme	7
--	---

Orange, pineapple, grapefruit, strawberry, passion fruit, apricot, cranberry, tomato or apple

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

