

# Sommaire

## Summary



<b>Petit-déjeuners</b> Breakfasts	2
<b>Boissons</b> Drinks	6
<b>Déjeuner et dîner</b> Lunch and dinner	8
<b>À toute heure</b> All day	10
<b>Carte des Vins</b> Wine list	12
<b>Menu Enfants</b> de 4 à 12 ans Kid's Menu between 4 and 12 years old	15



Notre carte est servie du lundi au dimanche, de 7h00 à 00h00  
et une carte de nuit est disponible de 00h00 à 7h00.  
Pour contacter le Room Service, appuyez sur la touche dédiée  
de votre poste en chambre.

Our menu is served Monday to Sunday, from 7am to 12am  
and a night menu is available from 12am to 7am.  
Press the appropriate key from your room's telephone to call Room Service.

Un supplément plateau de 10 € sera appliqué pour toute commande  
de nourriture par personne (hors petit-déjeuner)  
An extra 10€, per person will be charged for any food order (except breakfast)

# Petit-déjeuners

## Breakfasts



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00  
Our breakfast is served from 7am to 12am

### ENFANTS

Café, thé ou chocolat  
chaud maison

Jus de fruit frais pressés  
Orange, pamplemousse

Corbeille du boulanger  
Croissant, pain au chocolat,  
pain aux raisins et baguettes

Confitures, miel, pâte à  
tartiner au chocolat  
et beurre frais

Céréales ou Pancakes

### 35€ KIDS

Coffee, tea or homemade hot  
chocolate

Freshly squeezed fruit juices  
Orange, grapefruit

The baker's basket  
Croissant, chocolate roll, raisin  
danish and baguettes

Jams, honey, chocolate spread  
and fresh butter

Cereal or Pancakes

# Petit-déjeuners

## Breakfasts



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00  
Our breakfast is served from 7am to 12am

### CONTINENTAL

38€

### CONTINENTAL

Café, chocolat chaud  
maison  
choix de thés et infusions bio

Coffee, homemade hot  
chocolate  
choice of organic teas and  
herbal teas

Jus de fruits ou légumes  
frais pressés  
Orange, pamplemousse, mangue,  
citron, carotte

Freshly squeezed fruit or  
vegetable juices  
Orange, grapefruit, mango,  
lemon, carrot

Corbeille du boulanger  
Croissant, pain au chocolat,  
pain aux raisins, viennoiserie maison  
du moment, pain

The baker's basket  
Croissant, chocolate roll, raisin  
danish, homemade seasonal  
danish pastries, bread

Confiture, marmelade, miel,  
pâte à tartiner  
et beurre frais

Jam, marmalade, honey, spread  
and fresh butter

### AMÉRICAIN

50€

### AMERICAN

Petit-déjeuner continental  
agrémenté de :

Continental breakfast consisting  
of :

Yaourt ou fromage blanc

Yoghurt or fromage blanc

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Œufs préparés selon votre  
préférence  
Deux garnitures au choix: Poitrine  
fumée, saucisses de veau, jambon  
cuit ou cru,  
champignons, fromage, fines  
herbes, tomates, pommes de terre.  
Œufs Bénédicte au jambon blanc  
ou saumon fumé: +8€  
sauce Hollandaise, truffe noire  
ou  
gourmandises au choix: Pancake,  
pain perdu, gaufre ou crêpe

Eggs prepared as per your  
request  
Choice of two fillings : Smoked  
bacon, veal sausage, cooked or  
cured ham,  
mushrooms, cheese, chopped  
herbs, tomatoes, potatoes.  
Eggs Benedict with boiled ham  
or smoked salmon: +8€  
Hollandaise sauce, black truffle  
or  
Choice of treats: Pancake,  
French toast, waffle or crêpe

# Petit-déjeuner à la carte

## À la carte breakfast



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00  
Our breakfast is served from 7am to 12am

### LA BOULANGERIE

- Corbeille du boulanger 20€  
Croissant, pain aux raisins, pain au chocolat, viennoiserie maison du moment, pain  
beurre, confiture, marmelade, miel, pâte à tartiner
- Viennoiserie à l'unité 4€
- Notre sélection sans gluten, au choix 6€  
Croissant, pain au chocolat, madeleine, pain blanc
- Toasts de pain, beurre et confiture 12€
- Pain blanc, pain complet

### THE BAKERY

- The baker's basket  
Croissant, raisin danish, chocolate roll, homemade seasonal danish pastries, bread, butter, jam, marmalade, honey, spread
- Viennese pastry per item
- Our gluten free selection, to choose from  
Croissant, chocolate roll, madeleine, white bread
- Toasts, butter and jam  
White bread, wholemeal bread

### CÉRÉALES & PORRIDGE

- Corn Flakes nature, Frosties, Muesli, Choco Crispies, 13€
- Porridge au lait ou à l'eau Accompagné d'une sélection de fruits secs 13€

### CEREALS & PORRIDGE

- Corn Flakes nature, Frosties, Muesli, Choco Crispies,
- Porridge with milk or water Accompanied with a selection of dried fruits

### PRODUITS LAITIERS

- Cream Cheese Philadelphia 16€
- Fromage blanc, fromage blanc 0% 8€
- Yaourt Nature, nature 0%, aromatisé vanille, abricot, fraise 8€

### DAIRY PRODUCTS

- Philadelphia cream cheese
- Fromage blanc, fromage blanc 0%
- Yoghurt Plain, no fat plain, vanilla, apricot or strawberry flavor

### FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

- Carpaccio d'avocat sur toast 14€
- Compote de pommes Maison 15€
- Fruits exotiques tranchés 17€
- Fruits rouges 21€

### FRESH FRUITS AND VEGETABLES

- Avocado carpaccio on toast
- Homemade apple compote
- Sliced exotic fruits
- Berries

# Petit-déjeuner à la carte

## À la carte breakfast



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00  
Our breakfast is served from 7am to 12am

### POUR LES GOURMANDS

Pancakes, pain perdu, 14€  
gaufres, crêpes  
Servi avec du sucre, sirop d'érable ou  
sauce chocolat

### FOR YOUR SWEET TOOTH

Pancakes, French toast, waffles,  
crêpes  
Served with sugar, maple syrup  
or chocolate sauce

### LES ŒUFS

Deux œufs préparés selon 16€  
votre préférence Au plat, à la coque,  
pochés, brouillés ou en omelette  
Choix de 2 garnitures:  
Poitrine fumée, saucisses de veau,  
jambon cuit ou cru  
champignons, fromage, fines herbes,  
tomates fraîches  
pomme de terre  
Garniture supplémentaire 4€  
Supplément truffe 8€  
Œufs (omelette ou brouillés) 22€  
au saumon fumé de Norvège  
Œufs Bénédictine au 32€  
jambon blanc ou saumon  
fumé Sauce Hollandaise, truffe noire

### EGGS

Two eggs prepared as per your  
request Fried, boiled, poached,  
scrambled or as an omelette  
Choice of 2 trimmings:  
Smoked bacon, veal sausage,  
cooked or cured ham  
mushrooms, cheese, fine herbs,  
fresh tomatoes  
potatoes  
Extra garnish  
Extra truffle  
Eggs (omelette or scrambled),  
smoked Norwegian salmon  
Eggs Benedict with ham or  
smoked salmon Hollandaise  
sauce, black truffle

### ASSIETTES ET SPÉCIALITÉS DU MONDE

Assortiment de fromages 18€  
affinés  
Sélectionnés par Xavier Thuret,  
Meilleur ouvrier de France  
Crottin de Chavignol demi-sec,  
Comté 18mois, Brie de Meaux  
Chiffonnade de blanc de 14€  
volaille  
Jambon de Paris 14€  
Jambon Ibérique Pata 35€  
Negra  
Saumon fumé de Norvège 22€

### DISHES AND SPECIALITIES FROM AROUND THE WORLD

Matured cheese assortment  
Selected by Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
Crottin de Chavignol semi-dry,  
Comté matured for 18 months,  
Brie de Meaux  
Thinly-sliced poultry breast  
White ham  
"Pata Negra" Iberian ham  
Norwegian smoked salmon

# Boissons

## Drinks



### BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto, décaféiné	7€
Double espresso, Café américain	12€
Cappuccino, Latte, Macchiato	12€
Chocolat chaud maison	16€
Lait chaud ou froid Entier, demi-écrémé, écrémé, soja	6€

### THÉS ET INFUSIONS

#### THÉS NOIRS

French Breakfast Tea La meilleure tradition du thé Français	14€
Darjeeling Himalaya Une saveur remarquable	14€

#### THÉS VERTS

Fuji-Yama Thé vert, stimulant et tonique	14€
Jasmin Mandarin Doux et suave	14€

#### THÉS PARFUMÉS

Earl Grey Impérial Grand classique parfumé à la bergamote	14€
Marco Polo Succès incontesté de la maison Mariage Frères	14€
Chai-Chandernagor Assemblage de thé noir et d'épices	14€

#### INFUSIONS BIO

Camomille, Menthe Poivrée, Verveine, Tilleul	14€
--	-----

### HOT DRINKS

Espresso, Ristretto, decaf
Double espresso, Americano
Cappuccino, Latte, Macchiato
Homemade hot chocolate fudge
Hot or cold milk Whole milk, semi-skimmed, skimmed, soy milk

### TEAS AND HERBAL TEAS

#### BLACK TEAS

French Breakfast Tea The best tradition of French tea
Darjeeling Himalaya An outstanding flavor

#### GREEN TEAS

Fuji-Yama Green tea, inspiring and invigorating
Jasmin Mandarin Sweet and smooth

#### FLAVORED TEAS

Earl Grey Impérial A bergamot-flavored classic
Marco Polo Unrivaled hit by Mariage Frères

Chai-Chandernagor Combination of black teas and spices
--

#### ORGANIC HERBAL TEAS

Camomile, Peppermint, Verbena, Linden
---------------------------------------

# Boissons

## Drinks



### SOFTS

#### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	12€
Ginger Ale 20cl	12€
Ginger Beer 20cl	12€
Orangina 25cl	12€
Tonic Archibald 20cl	12€
Red Bull 25cl	12€

#### JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus & Nectars de fruits Alain Milliat Abricot, banane, fraise, pomme, pêche de vigne, tomate 33cl	14€
Jus de fruits frais pressés Orange, Pamplemousse, Mangue, Citron, Carotte 20cl	14€

### BIÈRES

Corona 33cl	15€
Heineken 33cl	15€
Heineken O.O° 25cl	15€

### EAUX

<b>PLATE</b>	33cl	75cl
Evian	8€	12€
<b>PÉTILLANTE</b>		
Perrier 33cl		10€
Badoit 75cl		12€
Chateldon 75cl		12€

### COLD DRINKS

#### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl
Ginger Ale 20cl
Ginger Beer 20cl
Orangina 25cl
Tonic Archibald 20cl
Red Bull 25cl

#### FRUIT JUICES AND NECTARS

Fruit juices & nectars from Alain Milliat Apricot, banana, strawberry, apple, wild peach, tomato 33cl
Freshly squeezed juices Orange, Grapefruit, Mango, Lemon, Carrot 20cl

### BEERS

Corona 33cl
Heineken 33cl
Heineken O.O° 25cl

### WATERS

<b>STILL</b>
Evian
<b>SPARKLING</b>
Perrier 33cl
Badoit 75cl
Chateldon 75cl

# Déjeuner et dîner

## Lunch and dinner



### LES ENTRÉES

Ballotine de Foie Gras	32€
Buratta Bio salade de tomate au basilic	25€
Caviar De Neuvic - Oscière 10 grammes, blinis et crème épaisse	45€
Daurade Royale en ceviche Yaourt mélisse citron, pomme verte, rhubarbe, baie de cassis	28€
Fines tranches de bœuf fumé déclinaison de carottes, pousses de coriandre	27€
Saumon fumé de Norvège	34€

### STARTERS

Foie gras ballotine
Organic Burrata Tomato and basil salad
Neuvic's Caviar - Ossetra 10 gr., served with blinis and thick cream
Sea Bream ceviche Yoghurt with lemon balm and lemon, green apple, rhubarb, blackcurrant berries
Thin slices of smoked beef carrot variation, coriander sprouts
Norwegian smoked salmon

### SALADES

Coeur de laitue	16€
Salade Cæsar poulet	36€

### SALADS

Lettuce heart
Cesar salad with chicken

### PLATS

Filet de daurade royale snacké, beurre d'algues purée de courgette, radis pourpre	44€
Persillade d'encornets pousses d'épinard, chorizo Basque, mitsuba	35€
Cœur de filet de bœuf Normand à la moelle pommes de terre Bilou, Paris bouton, sauce Champs-Élysées	52€
Suprême de volaille fermière de Vendée gremolata, aubergine, tomates séchées	40€

### MAIN COURSES

Seared sea-bream fillet, seaweed butter mashed zucchinis, purple radish
Squid with parsley and butter spinach sprouts, Basque country chorizo, mitsuba
Normand beef fillet centerpiece with bone marrow Bilou potatoes, button mushrooms, sauce Champs-Élysées
farm-raised poultry supreme from Vendée gremolata green sauce, eggplant, sundried tomatoes



# Déjeuner et dîner

## Lunch and dinner



### SNACKING

#### BURGERS

Burger Joy 35€  
bœuf, poitrine fumée, cheddar,  
oignons rouges, roquette,  
guacamole, chipotle

#### CLUBS

Club sandwich au poulet et  
bacon grillé 34€  
Club sandwich au saumon  
fumé 38€

### PÂTES

#### SPAGHETTI

Bolognaise 30€  
Sauce tomate 28€

### FROMAGES

Assiette de fromages affinés 18€  
Sélectionnés par Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
Crottin de Chavignol demi-sec,  
Comté 18 mois, Camembert

### DESSERTS

Eclair du moment 14€  
Fruits rouges 21€  
Millefeuille Tradition Fouquet's 14€  
Moelleux au chocolat, glace  
vanille 14€  
Salade de fruits frais 16€  
Tarte aux fruits de saison 14€

### GLACES & SORBETS

Glaces & Sorbets Pierre  
Géronimi, Artisan Glacier 14€  
3 parfums au choix :  
Glaces : chocolat, vanille, café  
Sorbets : fraise, citron, mangue,  
passion

### SNACKING

#### BURGERS

Burger Joy  
beef, smoked pork belly, cheddar,  
red onions, arugula, guacamole,  
chipotle

#### CLUBS

Chicken and bacon Club  
sandwich  
Smoked salmon Club sandwich

### PASTA

#### SPAGHETTI

Bolognese  
Tomato sauce

### CHEESE

Selection of fine cheeses  
Selected by Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
semi-dry Crottin de Chavignol  
goat cheese, Comté 18 months,  
Camembert

### DESSERTS

Eclair of the day  
Berries  
Fouquet's Traditional Millefeuille  
Chocolat cake, vanilla ice cream  
Fresh fruit salad  
Seasonal fruit pie

### ICE CREAMS & SORBETS

Ice creams & Sorbets from  
artisanal Ice cream maker, Pierre  
Géronimi  
3 flavors to choose from :  
Ice-cream: chocolate, vanilla,  
coffee  
Sorbet: strawberry, lemon,  
mango, passion fruit

# À toute heure

All day



Notre carte de nuit est servie de 23h00 à 07h00  
Our night menu is served from 11pm to 7am

## ENTRÉES & SOUPES

Assortiment de charcuterie	24€
Saumon fumé de Norvège	34€
Velouté de saison	22€

## STARTERS & SOUPS

Cold cut assortment
Norwegian smoked salmon
Seasonal creamy soup

## PÂTES

<b>SPAGHETTI</b>	
Bolognaise	30€

## PASTA

<b>SPAGHETTI</b>
Bolognese

## SNACKING

### CLUBS

Club sandwich au poulet	34€
-------------------------	-----

chips

## SNACKING

### CLUBS

CHICKEN CLUB SANDWICH
-----------------------

crisps

## FROMAGES

Assiette de fromages affinés	18€
------------------------------	-----

Sélectionnés par Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
Crottin de Chavignol demi-sec,  
Comté 18 mois, Camembert

## CHEESE

Selection of fine cheeses  
Selected by Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
semi-dry Crottin de Chavignol  
goat cheese, Comté 18 months,  
Camembert

## DESSERTS

Tarte aux fruits de saison	14€
Moelleux au chocolat, glace vanille	14€

## DESSERTS

Seasonal fruit pie
Chocolat cake, vanilla ice cream



# Carte des Vins

## Wine list



### CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNES AOC

<b>BRUT BRUT</b>	15cl	75cl
Bollinger Spécial Cuvée		150€
Laurent-Perrier Cuvée Brut		140€
Louis Roederer Brut 1er		130€
Perrier-Jouët		130€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	27€	130€

<b>CUVÉE DE PRESTIGE PRESTIGE VINTAGE</b>	15cl	75cl
Bollinger, Grande Année		280€
Dom Pérignon		520€
Louis Roederer, Cuvée Cristal		500€
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs		180€
Perrier-Jouët, Cuvée Belle Epoque		400€
Ruinart, Blanc de Blancs		220€
Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée Grande Dame		300€

<b>BRUT ROSÉ BRUT ROSÉ</b>	15cl	75cl
Laurent Perrier		200€
Dom Pérignon		850€
Louis Roederer, Cuvée Cristal		750€
Perrier-Jouët, Blason Rosé		180€
Ruinart Rosé		210€
Veuve Clicquot Rosé	34€	160€

# Carte des Vins

## Wine list



### VINS BLANCS AOC OU AOP AOC OR AOP WHITE WINES

VALLÉE DE LA LOIRE LOIRE VALLEY	15cl	75cl
Sancerre aoc	19€	78€
Domaine Vacheron		
Pouilly-Fumé aoc		80€
Domaine de Ladoucette		
Savennières aoc		95€
Chamboureau, Domaine FL		
Touraine - Chenonceaux aoc		62€
Domaine de la Renne		

### BOURGOGNE BOURGOGNE

Chablis 1er Cru aoc		108€
Les Lys, Domaine Long-Depaquit		
Chardonnay	21€	90€
Lameroles, Domaine Hubert Verdereau		
Montagny 1er aoc		72€
Domaine Albert Bichot		
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc		390€
Champ Gain, Domaine de la Vougeraie		

### VINS ROUGES AOC OU AOP AOC OR AOP RED WINES

BORDELAIS BORDELAIS	15cl	75cl
Bordeaux aoc		72€
Esprit de Pavie		
Listrac-Médoc aoc	22€	95€
Château Clarke,		
Margaux aoc		300€
Château Dufort Vivens		
Saint-Émilion aoc		168€
Château Dassault		

### BOURGOGNE BOURGOGNE

	15cl	75cl
Beaune 1er Cru		150€
Domaine de la Vougeraie		
Savigny-lès-Beaune aoc	22€	98€
Les gollardes, Domaine Decelle-Villa		
Ladoix 1er Cru aoc		125€
Domaine Cornu		
Nuits-Saint-Georges 1er Cru aoc		278€
Domaine Bertagna		

### VINS ROSÉS AOC OU AOP AOC OR AOP ROSÉ WINES

PROVENCE PROVENCE	15cl	75cl
Bandol aoc	18€	79€
Domaine Tempier		
Côtes de Provence aoc	25€	108€
Château Minuty, Cuvée 281		

# Menu Enfants

de 4 à 12 ans

## Kid's Menu between 4 and 12 years old



Compose ton menu parmi les suggestions suivantes  
Entrée + Plat + Dessert

35€ Create your menu from the following suggestions  
Starter + Main course + Dessert

### ENTRÉE AU CHOIX

Jambon de Paris 16€  
Saumon fumé 19€  
Tomate mozzarella 12€  
Velouté de saison 12€

### CHOICE OF STARTER

White ham  
Smoked salmon  
tomato mozzarella  
Seasonal creamy soup

### PLAT AU CHOIX

Club Sandwich au poulet 18€  
Hamburger ou Cheeseburger 18€  
Nuggets de volaille ou de poisson 16€  
Spaghetti ou Casareccia Bolognese ou Sauce Tomate 14€  
Omelette (une garniture au choix) 14€  
Bacon, saucisses de veau, jambon cuit ou cru,  
Champignons, fromage, fines herbes, tomates

### CHOICE OF MAIN COURSE

Chicken Club Sandwich  
Hamburger or Cheeseburger  
Poultry or fish nuggets  
Spaghetti or Casareccia pasta Bolognese or Tomato Sauce  
Omelette (choice of one filling)  
Bacon, veal sausage, cooked or cured ham,  
Mushrooms, cheese, chopped herbs, tomatoes

### DESSERT AU CHOIX

Compote de pommes Maison 10€  
Gaufres, crêpes 12€  
Sucre, sirop d'érable, sauce chocolat  
Moelleux au chocolat, boule de glace au choix : 12€  
Caramel beurre salé, chocolat, pistache, yaourt, vanille, framboise  
Salade de fruits frais 10€

### CHOICE OF DESSERT

Homemade apple compote  
Waffles, crêpes  
Sugar, maple syrup, chocolate sauce  
Chocolate lava cake, choice of ice cream scoop:  
Salted caramel butter, chocolate, pistachio, yoghurt, vanilla, raspberry  
Fresh fruit salad



Produits allergènes :  
consultez l'information disponible à  
l'accueil.

Prix nets en Euros, taxes et  
service compris.

Origine des viandes, consultez  
l'information disponible à l'accueil.

L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé,  
à consommer avec modération.

Un supplément plateau de 10 €  
sera appliqué pour toute commande  
de nourriture par personne (hors  
petit-déjeuner)

Allergens:  
check the information available  
at the front desk.

Net prices in Euros, tax and  
service included.

Meat origin, check the  
information available at the front  
desk.

Alcohol abuse is harmful to your  
health,  
drink responsibly.

An extra 10€ per person will be  
charged for any food order  
(except breakfast)



Prix nets en Euros, taxes et service compris.  
Net prices in Euros, tax and service included.

Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil.  
Meat origin, check the information available at the front desk.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is harmful to your health,  
drink responsibly.

Produits allergènes :  
consultez l'information disponible à l'accueil.  
Allergens:  
check the information available at the front desk.