

# Sommaire

## Summary



<b>Petit-déjeuners</b> Breakfasts	2
<b>Boissons</b> Drinks	6
<b>Déjeuner et dîner</b> Lunch and dinner	8
<b>Carte de Nuit</b> Night Menu	10
<b>Carte des Vins</b> Wine list	11



Notre carte est servie du lundi au dimanche, de 7h00 à 23h00 et une carte de nuit est disponible de 23h00 à 7h00. Pour contacter le Room Service, appuyez sur la touche dédiée de votre poste en chambre.

Our menu is served from Monday to Sunday, from 7:00 am to 11:00 pm and a night menu is available from 11pm to 7am. To call Room Service, press the dedicated key on your room telephone.

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

An extra 10€ 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

Jus de fruits 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 hot chocolate

Freshly squeezed 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

Café, chocolat chaud  
choix de thés et infusions

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

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

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

**38€**

### CONTINENTAL

Coffee, hot chocolate  
Selection of teas and herbal teas

Fruit juices  
or freshly squeezed vegetable  
juice  
Orange, grapefruit, mango,  
lemon, carrot

The baker's basket  
Croissant, chocolate croissant,  
raisin croissant,  
homemade seasonal Danish  
pastries, bread

Jam, marmalade, honey, spread  
and fresh butter

### AMÉRICAIN

Petit-déjeuner continental  
agrémenté de :

Yaourt ou fromage blanc

Salade de fruits frais

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  
sauce Hollandaise  
ou  
gourmandises au choix:  
Pancake, pain perdu, gaufre  
ou crêpe

**50€**

### AMERICAN

Continental breakfast consisting  
of :

Yoghurt or fromage blanc

Fresh fruit salad

Eggs prepared as per your  
request  
Choice of 2 sides:  
Smoked bacon, veal sausages,  
ham or cured ham,  
mushrooms, cheese, herbs,  
tomatoes, potatoes.  
Egg Benedict with ham or with  
smoked salmon,  
sauce hollandaise  
Or  
Choice of delicacies:  
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, 6€  
au choix  
Croissant, pain au chocolat,  
madeleine, pain blanc
- Toasts de pain, beurre et 12€  
confiture  
Pain blanc, pain complet

### THE BAKERY

- The baker's basket  
Croissant, raisin danish,  
chocolate croissant,  
seasonal homemade danish,  
bread  
butter, preserve, jam,  
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, 13€  
Muesli, Choco Crispies,
- Porridge au lait ou à l'eau 13€  
Accompagné d'une sélection de  
fruits secs

### 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 8€  
blanc 0%
- Yaourt 8€  
Nature, nature 0%, aromatisé vanille,  
abricot, fraise

### 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 14€  
toast
- Compote de pommes 15€  
Maison
- Salade de fruits frais 16€

### FRESH FRUITS AND VEGETABLES

- Avocado carpaccio on toast
- Homemade apple compote
- Fresh fruit salad

# 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€  
Œufs (omelette ou brouillés) 22€  
au saumon fumé d'Ecosse  
Œufs Bénédicte au jambon 32€  
blanc ou saumon fumé  
Sauce Hollandaise

### EGGS

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

### ASSIETTES

Assortiment de fromages 18€  
affinés  
Sélectionnés par Xavier Thuret,  
Meilleur ouvrier de France  
Camembert, Beaufort, Crottin de  
Chavignol  
Chiffonnade de blanc de 14€  
volaille  
Jambon de Paris 14€  
Jambon Ibérique 28€  
Saumon fumé d'Ecosse 22€

### PLATES

Matured cheese assortment  
Selected by Xavier Thuret,  
"Meilleur ouvrier de France"  
Camembert, Beaufort, Crottin de  
Chavignol  
Thinly-sliced poultry breast  
White ham  
Iberian ham  
Scottish smoked salmon

# Boissons

## Drinks



### BOISSONS CHAUDES

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

### THÉS ET INFUSIONS

Breakfast Tea Mélange de thés d'Assam et du Sri Lanka, corsé et aromatique. Idéal pour le matin.	14€
Darjeeling Ce darjeeling est puissant avec des notes aromatiques.	14€
Earl Grey Ce thé noir de Chine à la bergamote intense et zestée est le compagnon idéal des petits déjeuners savoureux.	14€
Thé vert à la menthe Thé vert de Chine rafraichissant, parfumé avec des feuilles de menthe douce.	14€
Thé vert au jasmin Thé vert suave de Chine au parfum de précieuses fleurs de jasmin.	14€
Thé vert aux agrumes Thé vert vivifiant aux agrumes et gingembre.	14€
Thé vert d'Asie Goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée.	14€

### INFUSIONS BIO

Camomille, Verveine, Rooibos	14€
---------------------------------	-----

### HOT DRINKS

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

### TEAS AND HERBAL TEAS

Breakfast Tea A strong and aromatic mix of Assam teas from Sri Lanka. Perfect for the morning.
Darjeeling A strong and aromatic darjeeling.
Earl Grey This Chinese black tea with intense and zesty bergamote flavours is the perfect accompaniment for a delicious breakfast.
Green tea with mint A refreshing Chinese green tea flavoured with spearmint leaves.
Thé vert au jasmin Green tea from China with the scent of precious jasmine flowers.
Thé vert aux agrumes A vibrant green tea with citrus fruit and ginger.
Thé vert d'Asie Bright and invigorating, perfect accompanying a meal and all through the day.

### ORGANIC HERBAL TEAS

Camomille, Verbena, Rooibos
-----------------------------

# Boissons

## Drinks



### SOFTS

#### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro <i>33cl</i>	12€
Ginger Ale <i>20cl</i>	12€
Ginger Beer <i>20cl</i>	12€
Orangina <i>25cl</i>	12€
Schweppes Tonic <i>20cl</i>	12€
Red Bull <i>25cl</i>	12€

#### JUS & NECTARS DE FRUITS

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

### BIÈRES

Corona <i>33cl</i>	15€
Heineken <i>33cl</i>	15€

### EAUX

<b>PLATE</b>	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Vittel	8€	12€

#### PÉTILLANTE

Perrier <i>33cl</i>	10€
Chateldon <i>75cl</i>	12€

### COLD DRINKS

#### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro <i>33cl</i>
Ginger Ale <i>20cl</i>
Ginger Beer <i>20cl</i>
Orangina <i>25cl</i>
Schweppes Tonic <i>20cl</i>
Red Bull <i>25cl</i>

#### FRUIT JUICES AND NECTARS

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

### BEERS

Corona <i>33cl</i>
Heineken <i>33cl</i>

### WATERS

<b>STILL</b>
Vittel
<b>SPARKLING</b>
Perrier <i>33cl</i>
Chateldon <i>75cl</i>

# Déjeuner et dîner

## Lunch and dinner



Notre carte est servie de 12h00 à 23h00  
Our menu is served from 12:00 pm to 11:00 pm

### LES ENTRÉES

- Burrata de Rambouillet,  
crème d'artichaut et poivrade. 32€
- Gravlax de truite,  
crème de citron et agrumes. 34€
- Carpaccio de betteraves fumées,  
condiments et caviar Avruga. 30€
- Velouté de saison 22€

### STARTERS

- Burrata from Rambouillet,  
artichoke cream and baby  
artichokes.
- Trout gravlax,  
Lemon and citrus fruit cream.
- Smoked beetroot carpaccio,  
Condiments, Avruga caviar.
- Seasonal creamy soup

### SALADES

- Coeur de laitue 16€
- Salade Cæsar poulet 36€

### SALADS

- Lettuce heart
- Chicken Cesar salad

### PLATS

- Cabillaud cuit nacré 48€
- Saumon grillé 39€
- Filet de Bœuf Normand 58€
- Carré d'agneau 62€
- Suprême de volaille Fermière 42€
- Garniture au choix: 5€
- Purée de pomme de terre
  - Riz Basmati
  - Haricots verts
  - Pomme "Coin de rue"
  - Salade Mesclun

### MAIN COURSES

- Glazed cod
- Grilled salmon
- Fillet of Normand Beef
- Rack of lamb
- Free-range poultry suprême
- Choice of topping:
- Mashed potatoes
  - Basmati rice
  - Green beans
  - "Coin de rue" fries
  - Salad mix



# Déjeuner et dîner

## Lunch and dinner



### SNACKING

#### BURGERS

Cheeseburger Fouquet's,  
pommes "coin de rue"

34€

#### SNACKS

Club sandwich au poulet,  
pommes "Coin de rue"

34€

Club sandwich au saumon  
fumé,  
pommes "Coin de rue"

38€

Nuggets de volaille ou de  
poisson,  
pommes "Coin de rue"

28€

### PÂTES

#### SPAGHETTI

Bolognaise

30€

Sauce tomate

28€

### FROMAGES

Assiette de fromages affinés  
Sélectionnés par Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
Camembert, Beaufort, Crottin de  
Chavignol

18€

### DESSERTS

Millefeuille Tradition Fouquet's

18€

Moelleux au chocolat,  
glace vanille

18€

Salade de fruits frais

18€

Eclair praliné

18€

Flan vanille

18€

Tarte framboises

18€

### GLACES & SORBETS

Glaces & Sorbets  
3 parfums au choix :  
Glaces : chocolat, vanille, café  
Sorbets : fraise, citron, mangue,  
passion

16€

### SNACKING

#### BURGERS

Cheeseburger Fouquet's,  
"coin de rue" fries

#### SNACKS

Chicken club sandwich,  
"Coin de rue" fries

Smoked Salmon Club sandwich  
"Coin de rue" fries

Chicken or fish nuggets,  
"Coin de rue" fries

### PASTA

#### SPAGHETTI

Bolognese

Tomato sauce

### CHEESE

Selection of fine cheeses  
Selected by Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France  
Camembert, Beaufort, Crottin de  
Chavignol

### DESSERTS

Fouquet's Traditional Millefeuille

Chocolate fondant,  
vanilla ice

Fresh fruit salad

Praline Eclair

Vanilla Flan

Raspberry tart

### ICE CREAMS & SORBETS

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

# Carte de Nuit

## Night Menu



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€
Jambon Bellota 50g Toast grillés	38€
Saumon fumé d'Ecosse crème aigrette, citron	34€
Toast d'avocat saumon fumé, mesclun	32€

### PÂTES

#### SPAGHETTI

Bolognaise	30€
Sauce tomate	28€

### SNACKING

#### BURGERS

Cheeseburger Fouquet's, pommes "coin de rue"	34€
---	-----

#### SNACKS

Club sandwich au poulet, pommes "Coin de rue"	34€
Club sandwich au saumon fumé, pommes "Coin de rue"	38€

### FROMAGES

Assiette de fromages affinés Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Camembert, Beaufort, Crottin de Chavignol	18€
---	-----

### DESSERTS

Millefeuille Tradition Fouquet's	18€
Salade de fruits frais	18€
Flan vanille	18€

### STARTERS & SOUPS

Cold cut assortment	
Bellota ham 50g Toasts	
Scottish smoked salmon sour cream, lemon	
Avocado toast smoked salmon, mesclun	

### PASTA

#### SPAGHETTI

Bolognese	
Tomato sauce	

### SNACKING

#### BURGERS

Cheeseburger Fouquet's, "coin de rue" fries	
--	--

#### SNACKS

Chicken club sandwich, "Coin de rue" fries	
Smoked Salmon Club sandwich "Coin de rue" fries	

### CHEESE

Selection of fine cheeses Selected by Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Camembert, Beaufort, Crottin de Chavignol	
---	--

### DESSERTS

Fouquet's Traditional Millefeuille	
Fresh fruit salad	
Vanilla Flan	

# Carte des Vins

## Wine list



### CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNES AOC

#### BRUT BRUT

	15cl	75cl
Pannier brut Vintage		120€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	30€	150€
Perrier-Jouët		150€
Laurent-Perrier Cuvée Brut		170€
Bollinger Spécial Cuvée		180€

#### CUVÉE DE PRESTIGE PRESTIGE VINTAGE

	75cl
Ruinart, Blanc de Blancs	270€
Bollinger, Grande Année	420€
Dom Pérignon	550€
Louis Roederer, Cuvée Cristal	750€

#### BRUT ROSÉ BRUT ROSÉ

	15cl	75cl
Pannier Rosé	35€	175€
Perrier-Jouët, Blason Rosé		180€
Veuve Clicquot Rosé		220€
Ruinart Rosé		250€
Dom Pérignon		850€

# Carte des Vins

## Wine list



### VINS BLANCS WHITE WINES

	15cl	75cl
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
Saumur AOC, Domaine Lena Filliatreau		55€
Pouilly-Fumé AOC, Domaine de Ladoucette		96€
Sancerre AOC, Domaine Vacheron	22€	105€
<b>BOURGOGNE</b>		
Chablis AOC, Saint Martin, Domaine Laroche	18€	90€
Meursault AOC, Domaine Champy		170€
Vougeot 1er Cru AOC, Le Clos Blanc de Vougeot, Domaine de la Vougeraie		390€

### VINS ROUGES RED WINES

	15cl	75cl
<b>BORDELAIS</b>		
Bordeaux AOC, Esprit de Pavie		85€
Pessac-Léognan AOC, Château Lagrave-Martillac	19€	110€
Saint-Émilion AOC, Château Dassault		240€
<b>BOURGOGNE</b>	15cl	75cl
Givry 1er Cru AOC, En Choué, Domaine Chofflet Valdenaire	21€	108€
Beaune 1er Cru AOC, Domaine Chanson		180€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC, Les Busselots, Domaine Chauvenet		400€

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	15cl	75cl
<b>PROVENCE</b>		
Côtes de Provence La Bastide Peyrassol	20€	100€
Côtes de Provence AOC Château Minuty, Cuvée 281		130€



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  
(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€ 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.