

# Sommaire



<b>Petit-déjeuners</b>	2
<b>Boissons</b>	6
<b>Déjeuner et dîner</b>	8
<b>Carte de Nuit</b>	10
<b>Carte des Vins</b>	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.

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

# Petit-déjeuners



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00

## 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€ 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

# Petit-déjeuners



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00

## CONTINENTAL

**38€**

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

## 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

## AMÉRICAIN

**50€**

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

## 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

# Petit-déjeuner à la carte



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00

## LA BOULANGERIE

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

## CÉRÉALES & PORRIDGE

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

## PRODUITS LAITIERS

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

## FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Carpaccio d'avocat sur toast	14€	Carpaccio d'avocat sur toast
Compote de pommes Maison	15€	Compote de pommes Maison
Salade de fruits frais	16€	Salade de fruits frais

# Perit-déjeuner à la carte



Notre petit-déjeuner est servi de 7h00 à 12h00

## POUR LES GOURMANDS

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

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

## LES ŒUFS

Deux œufs préparés selon votre préférence 16€  
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

Deux œufs préparés selon 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) au saumon fumé d'Ecosse 22€  
Œufs Bénédicté au jambon blanc ou saumon fumé Sauce Hollandaise 32€

Garniture supplémentaire  
Œufs (omelette ou brouillés) au saumon fumé d'Ecosse  
Œufs Bénédicté au jambon blanc ou saumon fumé Sauce Hollandaise

## ASSIETTES

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

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

# Boissons



## BOISSONS CHAUDES

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

## THÉS ET INFUSIONS

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

# Boissons



## SOFTS

### SODAS

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

### JUS & NECTARS DE FRUITS

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

## BIÈRES

Corona 33cl	15€	Corona 33cl
Heineken 33cl	15€	Heineken 33cl

## EAUX

PLATE 50cl 75cl 100cl

### PÉTILLANTE

Perrier 33cl	10€	Perrier 33cl
Chateldon 75cl	12€	Chateldon 75cl

# Déjeuner et dîner



Notre carte est servie de 12h00 à 23h00

## LES ENTRÉES

Velouté de saison

22€ Velouté de saison

## SALADES

Coeur de laitue

16€ Coeur de laitue

Salade Cæsar poulet

36€ Salade Cæsar poulet

## PLATS



# Déjeuner et dîner



## SNACKING

### BURGERS

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

### SNACKS

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

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

Fish & Chips, pommes "Coin de Rue", crème de pois cassés, sauce gribiche. 35€ Fish & Chips, pommes "Coin de Rue", crème de pois cassés, sauce gribiche.

## PÂTES

Penne, sauce tomate, pecorino poivré 28€ Penne, sauce tomate, pecorino poivré

## FROMAGES

## DESSERTS

Millefeuille Tradition Fouquet's 18€ Millefeuille Tradition Fouquet's

Moelleux au chocolat, glace vanille 18€ Moelleux au chocolat, glace vanille

Salade de fruits frais 18€ Salade de fruits frais

Eclair au chocolat 18€ Eclair au chocolat

Flan vanille 18€ Flan vanille

Tiramisu. 18€ Tiramisu.

## GLACES & SORBETS

Glaces & Sorbets 16€ Glaces & Sorbets  
3 parfums au choix :  
Glaces : chocolat, vanille, café  
Sorbets : framboise, citron, mangue, passion, coco, orange

# Carte de Nuit



Notre carte de nuit est servie de 23h00 à 07h00

## ENTRÉES & SOUPES

Jambon Bellota 50g Toast grillés	38€	Jambon Bellota 50g Toast grillés
Saumon fumé d'Ecosse crème aigrette, citron	34€	Saumon fumé d'Ecosse crème aigrette, citron
Toast d'avocat saumon fumé, mesclun	32€	Toast d'avocat saumon fumé, mesclun
Velouté de saison	22€	Velouté de saison

## PÂTES

Penne, sauce tomate, pecorino poivré	28€	Penne, sauce tomate, pecorino poivré
---	-----	---

## SNACKING

Cheeseburger Fouquet's, pommes "coin de rue"	34€	Cheeseburger Fouquet's, pommes "coin de rue"
Club sandwich au poulet, pommes "Coin de rue"	34€	Club sandwich au poulet, pommes "Coin de rue"
Club sandwich au saumon fumé, pommes "Coin de rue"	38€	Club sandwich au saumon fumé, pommes "Coin de rue"
Crevettes panko, sauce pimentée.	22€	Crevettes panko, sauce pimentée.

## PLATS

Suprême de volaille Fermière grillé, pommes "Coin de rue".	41€	Suprême de volaille Fermière grillé, pommes "Coin de rue".
--	-----	--

## FROMAGES

## DESSERTS

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

# Carte des Vins



## CHAMPAGNES AOC

### 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

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

### BRUT ROSÉ

	15cl	75cl
Pannier Rosé		175€
Perrier-Jouët, Blason Rosé		180€
Veuve Clicquot Rosé	38€	220€
Ruinart Rosé		250€
Dom Pérignon		850€

# Carte des Vins



## VINS BLANCS

	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

	15cl	75cl
<b>BORDELAIS</b>		
Bordeaux AOC, Esprit de Pavie		85€
Pessac-Léognan AOC, Château Lagrave-Martillac		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

	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)

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)



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.

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