



FORMULES DÉJEUNER LUNCH PACKAGES

HORS BOISSON, SERVI UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

*EXCLUDING DRINKS, SERVED ONLY AT LUNCHTIME
FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS*

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY

16.00€ - 17.60€ 

FORMULE 2 PLATS / TWO-COURSE MENU

22.00€ - 24.20€ 

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert à la carte
Starter of the day + Dish of the day or Dish of the day + A la carte dessert

FORMULE 3 PLATS / THREE-COURSE MENU

26.00€ - 28.60€ 

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert à la carte
Starter of the day + Dish of the day + A la carte dessert



Service en chambre
Room Service

Toutes nos viandes : origine France - Tous les renseignements concernant les allergènes des plats
sont à disposition de la clientèle auprès de notre personnel de salle

*All our meat: French origin- All information concerning allergens in dishes
is available to customers from our wait staff.*



LA CARTE

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

					
 Œuf meurettes : œufs parfaits, sauce vigneronne, lardons et croutons <i>Meurette Eggs : soft-boiled eggs served with winemaker sauce, bacon and bread croutons</i>	11.00€	12.10€	 Aumonière de chèvre frais aux noix, accompagnée de salade verte aux pignons de pin et figues ⁽¹⁾ <i>Warm goat's cheese chapelain with walnuts recipe served with green salad with pine nuts and figs⁽¹⁾</i>	13.00€	14.30€
Feuilleté d'escargots en persillade, crème Dubarry, salade verte <i>Snail puff pastry with parsley and garlic, cauliflower cream, green salad</i>	11.00€	12.10€	Soupe de crabe <i>Crab chowder soup</i>	15.00€	16.50€

(1) Supplément de 8€ (8.80€ pour les service en chambre)
en plat / 8€ (€8.80 for room service) extra for main
course

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

					
 Gratin de coquillettes au jambon aromatisé à la truffe naturelle, salade verte <i>Shell pasta gratin with ham and natural truffle, served with green salad</i>	18.00€	19.80€	Cœur d'espadon sauce vierge, accompagné de son riz aux petits légumes <i>Swordfish heart in virgin sauce served with rice and vegetables</i>	27.00€	29.70€
 Burger du moment servi avec frites maison et salade verte <i>Burger of the moment, served with homemade French fries and green salad</i>	24.00€	26.40€	Souris d'agneau aux épices douces, servie avec aubergines et poivrons rôtis <i>Lamb mouse cooked with sweet spices, served with roasted eggplants and roasted peppers</i>	28.00€	30.80€
Quasi de veau basse température, sauce cresson, tagliatelles aux courgettes <i>Roasted veal with watercress sauce, served with zucchins tagliatelle's</i>	27.00€	29.70€	Entrecôte 250g (sauce du moment), servie avec frites maison et salade verte <i>Entrecote 250g, served with homemade french fries and green salad</i>	31.00€	34.10€



Service en chambre
Room Service



Plat végétarien ou déclinable en végétarien
Vegetarian dish or available as vegetarian



LA CARTE

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

					
Tarte tatin et sa boule de glace vanille <i>Tart tatin and vanilla ice cream</i>	9.00€	9.90€	Baba au Rhum, glace verveine <i>Rum Baba, Verbena Ice Cream</i>	9.00€	9.90€
Poire Belle Hélène <i>Belle hélène Pear</i>	9.00€	9.90€	L'Authentique mousse au chocolat <i>Authentic chocolate mousse</i>	9.00€	9.90€

MENU ENFANTS / FOR CHILDREN

		
Nuggets ou steak haché ou poisson pané – accompagnés de frites Pot de glace (fraise, vanille, citron, chocolat) Sirop à l'eau au choix <i>Nuggets or minced steak or breaded fish – accompanied by fries Pot of ice cream (strawberry, vanilla, citron, chocolate) Water syrup of your choice</i>	13.00€	14.30€



Service en chambre
Room Service



Plat végétarien ou déclinable en végétarien
Vegetarian dish or available as vegetarian



LES VINS

VINS ROUGES / RED WINES

Côtes-du-Rhône 12cl 7.50€ 75cl 30.00€
Belleruche
Maison Chapoutier

Nero d'Avola 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Antonini Ceresa

Brouilly 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Domaine Baron

Haut Médoc 12cl 8.50€ 75cl 38.00€
Château Liversan

Crozes-Hermitage 75cl 40.00€
Domaine Clairmont - 2020

Sancerre 12cl 8.50€ 75cl 42.00€
Domaine La Perrière

Givry « Champs la Dame » 75cl 52.00€
André Goichot

Saint-Joseph 75cl 56.00€
Les Larmes du Père
Anthony Paret

CHAMPAGNES

CH Fournaise
12cl 10.00€ 75cl 55.00€

H. Blin Blanc de Blancs
12cl 13.00€ 75cl 70.00€

Laurent Perrier Brut
12cl 15.00€ 75cl 85.00€

CRÉMANTS / SPARKLING WINES

Crémant du Jura 12cl 7.00€ 75cl 38.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

VINS BLANCS / WHITE WINES

Côtes-du-Rhône 12cl 7.50€ 75cl 30.00€
Belleruche
Maison Chapoutier

Mâcon-Village 12cl 6.50€ 75cl 30.00€
Domaine du Grison

Coteaux du Layon 12cl 7.50€ 75cl 32.00€
Haute pièce

Chablis 12cl 8.00€ 75cl 38.00€
Domaine Trembley

Mâcon-Lugny 75cl 42.00€
Lieu-dit Saint-Pierre
Domaine François-Xavier Delorme

Sancerre 12cl 8.50€ 75cl 42.00€
Saget

Chignin Bergeron 75cl 48.00€
Philippe Ravier

Pouilly-Fuissé 75cl 48.00€
Les Robées
Fabrice Larochette

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Côtes de Provence
Château Lauzade
12cl 6.00€ 75cl 33.00€

Côtes de Provence
Minuty
12cl 9.00€ 75cl 43.00€

*" Un peu de vin pris modérément est un remède
pour l'âme et pour le corps "*

Voltaire



LE BAR

COCKTAILS AVEC ALCOOL - 12€

Bloody Mary 18cl
Vodka, citron, jus de tomates, assaisonnement

Manhattan 9cl
Bourbon, Martini rouge, Angostura

Margarita 18cl
Tequila, citron vert, Cointreau

Mojito 18cl
Rhum blanc, sucre roux, Perrier, menthe, citron vert, Angostura

Spritz ou Saint-Germain 18cl
Prosecco, Perrier et au choix : Apérol, liqueur de fleur de sureau ou Campari

Gin Fizz 18cl
Gin, citron jaune, limonade

Blue Lagoon 9cl
Vodka, citron jaune, curaçao

COCKTAILS SANS ALCOOL - 9€

Virgin Mojito 18cl
Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier

Mocktail Fruits 18cl
Pamplemousse, orange, ananas

BIÈRES PRESSION

Heineken 4.50€ / 8.00€
25 / 50 cl

Brasserie Mont Blanc 5.50€ / 9.00€
Blanche / Rousse
25 / 50 cl

Picon bière 5.00€ / 8.50€
25 / 50 cl

Grimbergen Blonde 5.00€ / 8.50€
25 / 50 cl

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 6.5° 6.00€
33 cl

Heineken 0% 6.00€
33 cl

IPA 6.00€
33 cl

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



LE BAR

LES SOFTS

Jus de fruits Granini 25cl	5.00€
Coca Cola / Zéro 33cl	5.00€
Schweppes Indian Tonic / Agrumes 25cl	5.00€
Orangina 25cl	5.00€
Sprite 25cl	5.00€
Fuze Tea 25cl	5.00€
Orange / Citron pressé-e	6.00€
Supplément sirop	0.50€

EAUX MINÉRALES

Evian	4.00€ / 5.50€
50cl / 100cl	
San Pellegrino gazeuse	4.00€ / 5.50€
50cl / 100cl	
Perrier 33cl	5.00€

LA CAFÉTERIE

Expresso / Café allongé	2.70€
Capuccino / Grand café crème	4.50€
Thé Kusmi Tea / Chocolat chaud	4.50€
Café double	4.80€

APÉRITIF

Ricard, Pastis 51 2cl	4.50€
Porto rouge 6cl	6.50€
Martini 6cl	6.50€
Bianco / Rosso	
Suze / Campari 6cl	6.50€
Kir vin blanc 12cl	8.50€
Kir royal 12cl	12.00€
Crème cassis, pêche, framboise, mûre	

DIGESTIFS 4cl

Bailey's	8.00€
GET 27	8.00€
Limoncello	8.00€
Cointreau	8.00€
Génépi des Alpes	8.00€
Génépi des Pères Chartreux	9.00€
Cognac Hennessy V.S	9.00€
Armagnac Laubade	9.00€
Calvados Le Père Jules	9.00€
Eaux de vie	9.00€
Poire, framboise, mirabelle, esprit de bière	
Chartreuse	9.00€
Verte, Jaune	

LA DISTILLERIE 4cl

Vodka Absolut	7.50€
Vodka Belvedere	10.00€
Tequila Omleca	7.50€
Tequila Volcan de mi Terra	10.00€
Gin Bombay Sapphire	7.50€
Gin Citadelle	9.00€
Gin Hendrick's	10.00€
Rhum Havana 3 ans	8.50€
Rhum Don Papa 7 ans	10.00€
Rhum Diplomatico	12.50€
Rhum Zacapa 23 ans	14.00€
Whisky Jack Daniel's	8.50€
Whisky Jameson	8.50€
Whisky 4 Roses (Bourbon)	8.50€
Whisky Canadian Club	8.50€
Whisky Chivas Regal	9.50€
Whisky Nikka Coffee	12.00€
Whisky Dalmore	12.50€
Whisky Lagavulin	14.00€

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



LE BAR

AFTER DINER DRINKS

Irish Coffee	12.00€
French Coffee	12.00€
Liqueur La Gessienne	12.00€
3 shots au choix	
Fraise, framboise, poire, citron, mandarine, badiana, menthe, verveine, hysope, nepita, génépi dry, thym	

UN P'TIT CREUX ?

Terrines Vrai & Bon® - 3 choix	8.00€
Déjeuner paysan / Canard au poivre vert / Campagne au piment d'Espelette	
Croque-monsieur	13.00€
Lasagnes végétariennes	17.00€
Lasagnes bolognaises	17.00€
Planche 2 personnes	16.00€
Mixte / Charcuterie / Fromage	
Planche 3 personnes	23.00€
Mixte / Charcuterie / Fromage	

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