





LA CARTE SNACKING
THE SNACKING MENU



LA CARTE / THE MENU

SÉLECTION DE CHARCUTERIES / DELI MEAT SELECTION *
18 €

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS / FRESH AND MATURED CHEESE SELECTION *
18 €

SOUPE DE SAISON / SEASONAL SOUP (V)
17 €

TARTARE DE LA MER / TARTARE FROM THE SEA
32 €

CROQUE MONSIEUR / GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH
NATURE 20 €
À LA TRUFFE 28 €

AVOCADO TOAST / SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE AVOCADO TOAST
29 €

* DISPONIBLE EN CHAMBRE APRÈS 22H30 / AVAILAIBLE IN THE ROOM AFTER 10:30PM

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE & TAXES COMPRIS
NET PRICES – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES



LA CARTE / THE MENU

CLUB SANDWICH
POULET ET BACON / CHICKEN AND BACON
SAUMON / SALMON
29 €

SALADE CÉSAR / CESAR SALAD
POULET / WITH CHICKEN 29 €
NATURE / WITHOUT CHICKEN 18 €

PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY
48 €

FILET DE BŒUF, PURÉE DE POMME DE TERRE / BEEF FILET, POTATOE PURÉE
42 €

LINGUINES / LINGUINI (V)
PESTO OU TOMATE / PESTO OR TOMATOE
18 €

* DISPONIBLE EN CHAMBRE APRÈS 22H30 / AVAILAIBLE IN THE ROOM AFTER 10:30PM

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE & TAXES COMPRIS
NET PRICES – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES



LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISH

RIZ BLANC / WHITE RICE

8 €

PURÉE DE POMME DE TERRE / POTATOE PUREE

8 €

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON / SEASONAL VEGETABLES PAN

8 €

POMMES « ANNE » / « ANNE » POTATOES

8 €

SALADE VERTE / GREEN SALAD

5 €

* DISPONIBLE EN CHAMBRE APRÈS 22H30 / AVAILABLE IN THE ROOM AFTER 10:30PM

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE & TAXES COMPRIS
NET PRICES – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES



LES DESSERTS / DESSERTS MENU

DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE MOMENT
12 €

GLACES ET SORBETS / ICE CREAM AND SORBET
10 €

SALADE DE FRUITS / FRUIT SALAD
12 €

* DISPONIBLE EN CHAMBRE APRÈS 22H30 / AVAILABLE IN THE ROOM AFTER 10:30PM

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE & TAXES COMPRIS
NET PRICES – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES



BOISSONS

DRINKS



BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

EAU MINÉRALE / MINERAL WATER <i>Evian, Badoit, Orezza</i> 50cl	6 €
EAU MINÉRALE / MINERAL WATER <i>Evian, Badoit, Orezza</i> 75cl	9 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, LIMONADE 33cl	9 €
FRENCH TONIC, ICE TEA PÊCHE 25cl	9 €
MATÉ « LA VIE FRAÎCHE » / MATE 33cl	10 €
LE BEAUPERCHÉ <i>Jus de Pomme Pétillant au Sureau</i> 33cl	10 €
JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICE	9 €
<i>Orange, Pamplemousse, citron / Orange, Grapefruit, Lemon</i>	
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT / ALAIN MILLIAT FRUIT JUICE 33cl	9 €
<i>Ananas, Pêche, Pomme, Tomate, Abricot / Pineapple, Peach, Apple, Tomato, Apricot</i>	

CAFÉS / COFFEES

<i>Expresso, Café Noisette</i>	6 €
<i>Double expresso, Café Américain, Café Crème, Cappuccino, Chocolat Chaud</i>	9 €

THÉ VERT / GREEN TEA

<i>Sencha Fukuyu, Thé Vert à la Menthe, Jasmin Mandarin, Citron Doux et Gingembre</i>	9 €
---	-----

THÉ NOIR / BLACK TEA

<i>Breakfast, Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, Quatre Fruits Rouges, Ceylan, Empereur Chen-Nung</i>	9 €
---	-----

INFUSIONS / HERBAL TEA

<i>Camomille, Tilia Argentea, Mentha Piperita, Rouge Bourbon, Verveine</i>	9 €
--	-----



SANS ALCOOL / ALCOOL FREE

APERITIVO NEGRONI, 9cl	12 €
IL FRIZZANTE SPRITZ, 18cl	12 €
NOOH, <i>By La Coste, Rosé Pétillant sans Alcool</i> , 75cl	60 €

APÉRITIFS / APERITIVE

KIR <i>Pêche, Cassis ou Mûre</i> , 12cl	15 €
KIR ROYAL <i>Pêche, Cassis ou Mûre</i> , 12cl	18 €
PORTO, <i>Tawny, 10 ans, Quinta Do Noval</i> , 10cl	22 €
PASTIS HENRI BARDOUIN, 3cl	15 €
BIÈRE ARTISANALE LA PARISIENNE, <i>Blanche, Blonde ou Brune</i> , 33cl	10 €
CIDRE BRUT, « <i>Première Presse</i> », 33cl	10 €
MARTINI, <i>Rouge ou Blanc</i> , 6cl	15 €
DEL PROFESSORE, <i>Rosso ou Bianco</i> , 6cl	17 €

COCKTAILS CLASSIQUES / CLASSIC COCKTAILS 12cl 18 €

NEGRONI 9cl

AMERICANO, GIN TONIC, VODKA TONIC, BLOODY MARY, APÉROL SPRITZ

SAINT-GERMAIN SPRITZ, ITALICUS SPRITZ / 22 €

COCKTAILS CRÉATION / CREATION COCKTAILS 22 €

VOSGES TONIC *Gin, Eau Gazeuse, Citron Jaune* 12cl

ANNE'S BELLINI *Champagne, Nectar de Pêche Blanche* 12cl

LA REINE *Cognac, Grand Marnier, Bitter Chocolat* 8cl



CHAMPAGNES ET VINS
CHAMPAGNE AND WINE



AU VERRE – BY THE GLASS 12,5cl

CHAMPAGNES / CHAMPAGNE

BOLLINGER, <i>Spécial Cuvée, Brut</i>	25 €
BOLLINGER, <i>Rosé</i>	30 €
LAURENT PERRIER, <i>Ultra Brut</i>	35 €
AYALA, <i>Blanc de blancs</i>	35 €

BLANCS / WHITE

SANCERRE, « <i>Silex</i> », <i>Domaine Delaporte, 2023</i>	15 €
CHABLIS 1 ^{ER} CRU, « <i>Montée de Tonnerre</i> », <i>Michel et Fils, 2022</i>	22 €
POUILLY FUISSÉ 1 ^{ER} CRU, « <i>Les Crays</i> », <i>Domaine Carette, 2023</i>	19 €
SAINT JOSEPH, <i>Domaine Bernard Gripa, 2023</i>	17 €
VOUVRAY, « <i>Le Mont</i> », <i>Domaine Huet, 2022</i> MOELLEUX	23 €
FAUGÈRES, « <i>Sous les Rocs</i> », <i>Château des Estanilles, 2022</i>	15 €

ROUGES / RED

PERNAND VERGELESSES, <i>Olivier Leflaive, 2020</i>	24 €
SANTENAY 1 ^{ER} CRU, « <i>Beauregard</i> », <i>Domaine Battault, 2022</i>	18 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, <i>Raymond Usseglio, 2022</i>	19 €
PESSAC-LÉOGNAN, <i>Les Hauts de Smith, 2019</i>	20 €
SAINT-ESTÈPHE, <i>Château Tour de Marbuzet, 2019</i>	17 €
FAUGÈRES, « <i>Sous les Rocs</i> », <i>Château des Estanilles, 2019</i>	15 €

ROSÉS / ROSE

FAUGERES, « <i>Vallongue</i> », <i>Château des Estanilles, 2024</i>	13 €
BANDOL, <i>Dupuy de Lôme, 2023</i>	15 €



DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

DIGESTIVE AND SPIRIT 4cl



GIN

DISTILLERIE DE PARIS, « <i>Batch #1</i> », France	22€
ISLE OF HARRIS, Écosse	17€
SILENT POOL, Royaume Uni	17€
L'ACROBATE, France	17€
BLUECOAT, Oak Barrel Finished, Pennsylvanie	20€

TEQUILA

OCHO, <i>Single Estate, 2022, Mexique</i>	18€
VECINDAD, Mexique	17€

MEZCAL

REY CAMPERO ESPADIN, Mexique	17€
------------------------------	-----

VODKA

DISTILLERIE DE PARIS, « <i>Carbone</i> », France	20€
GREY GOOSE, France	17€

WHISKY

NIKKA, « <i>Coffee Malt</i> », Single Malt, Japon	20€
P&M, « <i>Vintage</i> », Blended, Corse	20€
THARCIS, « <i>Sherry Cask</i> », Single Malt, France	20€
WOODFORD, « <i>Reserve</i> », Bourbon Whiskey, Kentucky	22€
MAISON BENJAMIN KUENTZ, « <i>Whisky d'un Verre Printanier</i> », Single Malt, France	26€
GLENLIVET, 13 ans, Single Malt, Écosse	22€
BELLEVOYE, Noir, Triple Malt, France	24€
COMPASS BOX, « <i>Hedonism</i> », Blended, Écosse	22€
GLENMORANGIE, « <i>Nectar d'Or</i> », Single Malt, Écosse	17€

COGNAC

GODET, « <i>N°1</i> »	20€
BOURGOIN, « <i>Brut de Fût</i> »	27€
VAUDON, Fins Bois, VSOP	22€
DELAMAIN « <i>Pale & Dry</i> »	24€
DELAMAIN « <i>Pléiade</i> »	30€



CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN, *V.S.O.P*

22€

BAS ARMAGNAC

CHÂTEAU DE BORDENEUVE, *V.S.O.P*

27€

EAU-DE-VIE

HEPP, POIRE WILLIAMS

20€

HEPP, MIRABELLE D'ALSACE

20€

HEPP, FRAMBOISE SAUVAGE

22€

RHUM

PLANTEREY, « *Original Dark* », *Jamaïque / Barbade*

20€

CLÉMENT, *15 ans, Rhum Vieux Agricole, Martinique*

25€

ZACAPA XO, « *Solera Gran Reserva Especial* », *Guatemala*

30€

EMINENTE, « *Reserva 7 ans* », *Cuba*

17€

AMARETTO

ADRIATICO, *Italie*

17€

LIMONCELLO

MAISON GÉNESTINE, « *Zeste* », *France*

17€

ITALICUS

ROSOLIO DI BERGAMOTTO, *Italie*

17€

