SOLIS

ROOM SERVICE

22H - 07H I 10PM - 7AM

Pas de frais de service en chambre

No room charge



NUIT CÉLESTE
CELESTIAL NIGHT

Assiette de charcuterie et de fromage
Cheese and cold cuts plate
38

Burratina, tomates au basilic, mangue, avocat, jalapeño, pesto de noix de cajou
Burratina, Basil tomatoes, mango, avocado, jalapeño, cashew pesto
34

Pizzetta truffe, fontina, parmesan, roquette
Truffle pizzetta, fontina, parmesan, rocket
29

Margherita, tomate, mozzarella, pesto basilic
Margherita, tomato, mozzarella, basil pesto
25

CLAIR DE LUNE
MOONLIGHT

Fondant au chocolat, crème anglaise
Chocolate fondant, vanilla custard
22

Parfait glacé vanille et fruits exotiques
Frozen vanilla parfait, exotic fruits
21

Prix nets en euros, service included
All prices in euros service included

Liste des allergènes disponible sur demande I *Allergens available upon request*
Origines des viandes I *Meat Origins:* Volaille I *Poultry*: France - Bœuf I *Beef*: USA - Porc I *Pork*: France - Espagne I *Spain*



BOISSONS

DRINKS

SOFT

EAUX 75 CL
Water
Ogeu I Ogeu pétillante
Ogeu still / sparkling
10

SODAS 20 CL
Coca-Cola | Coca-Cola Zéro, Sprite
8

Swiss Mountain 20 CL
Ginger Ale, Ginger beer, Tonic, Soda water,
Pamplemousse/G*rapefruit*
8

JUS DE FRUITS
FRUIT JUICES 20cl
Orange, ananas, pomme, cranberry,
tomate, mangue, fruit
de la passion, pamplemousse, citron
Orange, pineapple, apple, cranberry,
tomato, mango, passion fruit,
grapefruit, lemon
8

ALCOOLS

Par bouteille / Per bottle

BIÈRE
Carib 33 cl 10

SPIRITUEUX
Gin
Tanqueray (1L) 300
Vodka
Tito's 1L 300
Tequila
1800 Reposado (70 cl) 280
Rhum
Castillo gold (1L) 300

VINS

CHAMPAGNE
Champagne Brut- Charles Heidsieck 210

BLANC
Chablis - Albert Bichot - 2023 120
Sancerre "Le Montarlet" - Joseph Mellot - 105
2023

ROUGE
Givry - Domaine de la Ferté - "Clos des 130
Mortières" - 2023
Lalande de Pomerol - Château Maltus - 2022 120

ROSÉ
Côtes de Provence Château Brégançon "La 80
Parcelle" - 2025

Prix nets en euros, service included
All prices in euros service included