

MENU ROOM SERVICE



ENTREE *STARTERS*

Salade césar au poulet 23

tomate, œuf, bacon

Chicken César salad

tomato, egg, bacon

Burrata des Yvelines 19

courgette grillée, roquette, citron confit

Burrata from Yvelines

grilled zucchini, rocket, confit lemon

Šaltibarščiai, soupe froide de betterave 16

pomme de terre vapeur

Cold beetroot soup

steam potato

PLATS *MAIN COURSES*

Croque-monsieur 23

jambon Prince de Paris, comté affiné, salade

Croque monsieur

ham Prince de paris, aged comté, salad

Parmentier de confit de canard 28

salade verte

Confit duck parmentier

green salad

Tagliatelle alla Napoletana / Bolognese 22



Prix TTC en €

DESSERTS *DESSERTS*

Salade de fruits fruit salad	10
Gateau au chocolat sans gluten ni lactose Poêlée de fruits rouges Gluten and lactose free chocolate cake red berries	12
Chia pudding Muesli, coco, fruits frais Chia pudding muesli, coconut and fresh fruits	11



CHAMPAGNE

37.5cl 75cl

Tsarine premium Brut	70
Laurent Perrier La cuvée brut	48 79

NOS SOFTS *SOFT DRINKS*

Sodas <i>Softs</i>	6
Coca Cola 33cl, Coca Cola zero 33cl	
Orangina 25cl	
Schweppes tonic 25cl, agrum 25cl	
Sprite 33cl	
Fuzetea peche 25cl	
Oasis tropical 25cl	

Nectar & Jus de Fruits	5,5
<i>Nectars & Fruits Juices</i>	
Jus d'orange, pomme, tomate 25cl	
Nectar abricot, ananas, pamplemousse, fraise 25cl	

Eaux Minérales	33 Cl	50cl	1L
<i>Mineral Water</i>			

Evian	6	8
Badoit verte	6	8
Perrier	5.5	



Prix TTC en €