



## CARTE ROOM SERVICE

Disponible de 12h à 14h & de 19h à 22h (hors dimanche midi)

### LES ENTRÉES

L'ardoise du moment	10€
La belle salade aux saveurs d'automne	14€
Velouté «au fil des saisons»	8€

### LES PLATS

Suggestion à l'ardoise «Terre» ou «Mer»	19€
L'incontournable burger mathuzar, bacon, pickles & reblochon	19€

### FROMAGES & DESSERTS

Coups de cœur sucrés de l'ardoise	7,5€
Fromage de chèvre de la drôme, tapenade d'olives noires	8€

## OFFRE BOCAUX

Disponible de 14h à 19h & de 22h à 6h

Confit de courgette et piquillos à la citronnelle	8€
Toastine de thon	8€
Risotto de coquillettes aux champignons et au Grana Padano	15€
Volaille à la crème de moutarde en grains, estragon et purée de pomme de terre	15€
Petite crème au citron	8€
Cheesecake, compotée d'abricots	8€

### EAUX

Evian / Badoit - 50cl	3,5€
Evian / Badoit - 100cl	4,5€

### SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Coca-Cola Cherry - 33cl	5€
Fuze tea pêche - 25cl	5€

### JUS DE FRUITS

Tomates // pommes // orange (Granini, 25cl)	5€
---	----

### BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,6€
Double expresso	3,6€
Cappuccino	4,6€

### BIÈRES

Grimbergen double - 33cl	6,5€
Grimbergen blanche - 33cl	6,5€
Cyney blonde - 33cl	6€

### CHAMPAGNE - VINS

Laurent Perrier, «La cuvée brut»	75cl	65€		
AOC Côtes du Rhône, Château Clématis (vin blanc)	15cl	6€	75cl	24€
AOP Crozes-Hermitage, cuvée «L», Laurent Combier (vin rouge)	15cl	8€	75cl	36€
IGP coteaux de l'ardèche «la chaumette», Domaine Arsac (vin rosé)	15cl	6€	75cl	26€



## ROOM SERVICE MENU

Available from 12pm until 2pm & from 7pm until 10pm  
(except sunday lunch)

### STARTERS & SALADS

Starter of the day	10€
The beautiful salad with autumn flavors & foie gras shavings	14€
Velouté soup «over the seasons»	8€

### MAIN COURSES

Chef's «Sea» or «Land» suggestion	19€
The « must have » mathuzar burger, bacon, pickles & reblochon cheese	19€

### CHEESES & DESSERTS

Sweet crush	7,5€
Local goat cheese, black olives tapenade	8€

## BOCAL'S OFFER

Available from 2pm until 7pm & from 10pm until 6 am

Zucchini confit and piquillos with lemongrass	8€
Tuna rilette	8€
Mushrooms and Grana Padano coquillettes risotto	15€
Poultry with grain mustard cream, tarragon and mashed potatoes	15€
Small lemon cream	8€
Cheesecake, apricot compote	8€

### WATERS

Evian / Badoit - 50cl	3,5€
Evian / Badoit - 100cl	4,5€

### SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Coca-Cola Cherry - 33cl	5€
Fuze tea pêche - 25cl	5€

### FRUIT JUICES

Tomato / apple / orange (Granini, 25cl)	5€
---	----

### HOT BEVERAGES

Espresso	2,6€
Double espresso	3,6€
Cappuccino	4,6€

### BEERS

Grimbergen double - 33cl	6,5€
Grimbergen blanche - 33cl	6,5€
Cyney blonde - 33cl	6€

### CHAMPAGNE - WINES

Laurent Perrier, «La cuvée brut»	75cl	65€
AOC Côtes du Rhône, Château Clématis (white wine)	15cl 6€	75cl 24€
AOP Crozes-Hermitage, cuvée «L», Laurent Combiér (red wine)	15cl 8€	75cl 36€
IGP coteaux de l'ardèche «la chaumette», Domaine Arsac (rosé wine)	15cl 6€	75cl 26€