

CHAMPAGNES

LES VINS BLANCS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12%	11 €		59 €
Laurent Perrier Brut Millésimé 12%			95 €
Laurent Perrier La Cuvée Brut 12%	14 €	42 €	75 €
Nooh by La Coste pétillant rosé 0% alcool "Château La Coste"	8,5 €		50 €

BIÈRES

Bières pressions	15 cl	25 cl	50 cl
Heineken - 5%	3,5 €	4,5 €	7,5 €
Affligem - 6,7%		5,2 €	8,5 €
Lagunitas IPA - 6,2%		6 €	10 €

Bières Bouteilles 33cl

Brooklyn Lager - 5,2%			7,5 €
Corona			7 €
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%			5,5 €
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%			5,5 €
Desperados original - 5,9%			6,5 €
Cidre Brut Appie - 0%			6,5 €
Heineken - 0%			5,5 €
Desperados Virgin - 0%			6 €

La Brasserie du roi «Bières Bio»

La Royale «Lager» - 4,5%			7 €
La Duchesse «Rousse» - 5,4%			7 €
La Concubine «Blanche IPA» - 4,6%			7 €
La Favorite «Pale ale» - 5,1%			7 €

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération BIO: Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats Faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10% . Prix nets en euros. Tous nos prix sont TTC, service compris.

BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES

EAUX MINÉRALES

	25 cl	33 cl	50 cl	1L
Vittel			4 €	6 €
San pellegrino			4 €	6 €
Perrier		4 €		

EAU CASTALIE «MICROFILTRATION» 0 KM & 0 DÉCHETS

	75 cl
Plate	2,5 €
Gazeuse	2,5 €

SODAS 25cl

Sprite, Fuze Tea Pêche, Redbull	4,5 €
Fanta Orange, Orangina, Oasis Tropical	
Schweppes Indian Tonic ou Agrûmes	
Coca-cola Classic, Zéro ou Cherry 33cl	4,5 €

JUS DE FRUITS GRANINI

Orange, pomme, tomates	4,5 €
------------------------	-------

NECTAR DE FRUITS GRANINI

Abricot, ananas, pamplemousse	4,5 €
-------------------------------	-------

SODA ARTISANAL MONA

Citron vert - Bio 100% naturel et peu sucrée	4,5 €
Pétillant pommes -Français Bio 100% naturel	4,5 €

MILLÉSIMES

LES VINS BLANCS

	15 cl	75 cl
Ad Vinam Aeternam «Infini Viognier» 2023	6 €	25 €
IGP Pays d'Oc		
AOC Ménetou salon		36 €
Domaine Leclerc		
2022/2023 AOC Chablis	10 €	25 €
Domaine Thierry Mothe 2022/2023		
AOP Lubéron BIO		45 €
Domaine la Cavale 2022		

LES VINS ROSÉS

	15 cl	75 cl
Château Viran 2023	6 €	28 €
Aoc Coteaux d'Aix-en-Provence		
Grand veneur "Bellissime" 2023		36 €
Aoc Côtes du Rhône BIO		
Chateau La Coste 5,50	5,50 €	28 €
Nooh by La Coste - 0 %rosé sans alcool		

LES VINS ROUGES

	15 cl	75 cl
Château de Montmirail "expression 2022"		24 €
IGP Vaucluse		
Château Grand Moulin "Vielles Vignes" 2020/2021		28 €
AOC Corbière		
Mas du Loup 2022/2023		32 €
AOC Minervois BIO		
Domaine Lorieux "Expression" 2020	8 €	28 €
AOC St Nicolas de Bourgueil		
Château Fontis 2018	11 €	52 €
AOC Médoc		
Domaine Gavignet 2022/2023		79 €
AOC Monthélie		

ROOM SERVICE

du Dimanche soir au vendredi pendant les horaires d'ouverture du restaurant
(12H à 14h30 et 19h à 22h30)

Entrées

 6618

Poireaux mimosa 9,20€
Mimosa leeks

Saumon gravlax betterave 12,08€
Beetroot gravlax salmon

Velouté de champignon noisette 10,35€
Hazelnut mushroom velouté

Plats

Ribs de bœuf « 180g » mariné BBQ, 21,28€
pommes de terre grenaille, ail et persil
BBQ beef ribs, baby potatoes with garlic and parsley

Waterzooi de Poisson « 150g » ou Poulet « 160g » 21,28€
Fish or chicken waterzooi

Bibimbap sauce kimchi 18,40€
Kimchi sauce Bibimbap

Desserts

Corbeille de trois fruits 7,00€
Baskets of three fruits

Cookie au chocolat en cheesecake 8,63€
chocolate chip cookie cheesecake

Panna cotta de coco fruit exotique 8,63€
Coconut panna cotta with exotic fruit

Moelleux a la crème de marron sorbet mandarine 10,35€
Soft cake with chestnut cream and mandarin sorbet

Assiette de fromages AOP 9,50€
AOP cheese plate

Prix TTC, Service 15% en chambre, Prix (ST)

***Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. **Weight before cooking may vary by 10%. L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products: consult information available at the restaurant reception
BIO: Produits issus de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming*

SNACKING 24/24

En dehors des horaires d'ouverture du restaurant
une carte de bocaux gourmands et de pizza est disponible

 6618

Entrées :

Tartinade au saumon basilic 	9,20€
Tartinade rillettes de poulet rôti 	9,20€
Velouté de courgettes Ail et fines herbes  	8,05€
Houmous carottes rôties au miel 	7,00€

Plats :

Parmentier de canard aux patates douces et carottes 	13,80€
Marmite du pêcheur	13,80€
Chili végétarien et végétal  	12,65€

Pizza Augusto :

All Pollo	17,83€
Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, émincés de poulet halal oignons rouges, sauce BBQ et basilic	
Fermière	17,83€
Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, émincés de poulet, champignons, oignons et basilic	
Reine	15,53€
Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic	
3 Fromages	17,25€
Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic	

Desserts :

Panna cotta aux pommes caramélisées 	8,05€
Crème au chocolat 	8,05€
Compote pommes poire vanille bourbon 	7,48€

Prix TTC, Service 15% en chambre, Prix (ST)

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. **Weight before cooking may vary by 10% L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products :consult information available at the restaurant reception

BIO: Produits issus de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming

SNACKING 24/24

Outside of restaurant opening hours, a menu of gourmet jars and pizza is available.

 6618

Sarters :

- Basil salmon spread  9,20€
- Roast chicken rilette spread  9,20€
- Zucchini cream soup with garlic and herbs  8,05€
- Honey roasted carrot hummus   8,05€

Main course :

- Duck parmentier with sweet potatoes and carrots  13,80€
- Fisherman's pot 13,80€
- Vegetarian and vegan chili   12,65€

Pizza Augusto :

- All Pollo 17,83€
- Craft pizza dough, tomato sauce with oregano, mozzarella, sliced hallal chicken red onions, BBQ sauce and basil

- Fermière 17,83€
- Craft pizza dough, crème fraîche, mozzarella, sliced chicken, mushrooms, onions and basil

- Reine 15,53€
- Craft pizza dough, tomato sauce with oregano, mozzarella, ham and basil

- 3 Fromages 17,25€
- Craft pizza dough, tomato sauce with oregano, mozzarella, emmental, goat cheese and basil

Desserts :

- Caramelized apple panna cotta  8,05€
- Chocolate cream  8,05€
- Apple and pear compote with bourbon vanilla  7,48€

Prix TTC, Service 15% en chambre, Prix (ST)

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. **Weight before cooking may vary by 10% L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant. The provenance of our meats is displayed in the restaurant. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Allergic products: consult information available at the restaurant reception

BIO: Produits issus de l'agriculture biologique. BIO: Products from organic farming