

« LES BOCAUX DU CHEF »

« CHEF'S FOOD JARS »

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST

17 €

Choix disponibles sur la fiche petit déjeuner.
Choices available on the breakfast card.

ENTRÉES OU APÉRITIFS STARTERS OR APPETIZERS

Tartinade de campagne au fromage de brebis *	9 €
<i>Sheep's cheese spread*</i>	
Tartinade de campagne à la moutarde à l'ancienne*	9 €
<i>Old style mustard country spread *</i>	
Soupe de courge à la noix de muscade *	11 €
<i>Cream of marrow with nutmeg *</i>	

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Tajine de volaille aux dattes et abricots secs*	18 €
<i>Poultry tajine with dates and dried apricots *</i>	
Parmentier de bœuf « le Classique »*	21 €
<i>Classic shepherd's pie *</i>	
Effiloché de canard, purée de pommes de terre *	21 €
<i>Shredded duck with mashed potatoes *</i>	
Chili con carne, haricots rouges et piment doux *	21 €
<i>Chili con carne, red kidney beans and sweet pepper *</i>	
Plat du jour (sauf le dimanche)	19 €
<i>Today's special (except on Sunday)</i>	

ACCOMPAGNEMENTS ET GARNITURES SIDE DISHES

Pommes de terre « Boulangère » *	5 €
<i>Mashed potatoes with mascarpone *</i>	
Ratatouille aux légumes frais	5 €
<i>Fresh vegetables ratatouille</i>	

DESSERTS DESSERTS

Flognarde aux pommes *	8 €
<i>Apple flognarde*</i>	
Flan au caramel léger *	8 €
<i>Light caramel flan*</i>	
Confit de pommes à la cannelle *	8 €
<i>Candied apples with cinnamon *</i>	
Crème au café*	8 €
<i>Coffee flavoured cream*</i>	
Pudding aux framboises et pommes *	8 €
<i>Raspberry and apple pudding*</i>	

*Contient des allergènes / Contains allergens

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné – <i>Espresso / Decaffeinated coffee</i>	2 €
Double espresso, Crème – <i>Double espresso, Cream</i>	3 €
Cappuccino – <i>Cappuccino</i>	3 €
Thés – <i>Teas</i>	3 €
Infusions – <i>Herbal teas</i>	3.50 €

EAUX, SODAS ET JUS – WATERS, SODAS AND JUICES

Vittel, San Pellegrino	50 cl	4 €
Vittel, San Pellegrino	1 L	6 €
Coca Cola (Classique, Light, Zéro)	33 cl	4 €
Orangina	25 cl	4 €
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4 €
Ice Tea Pêche	25 cl	4 €
Jus de fruit – <i>Fruit Juices :</i>	20 cl	4 €
Orange – <i>Orange</i>	Pomme – <i>Apple</i>	
Fraise – <i>Strawberry</i>	Tomate – <i>Tomato</i>	
Abricot – <i>Apricot</i>	Pêche – <i>Peach</i>	ACE – <i>Multifruit</i>

VINS ET CHAMPAGNES - WINES & CHAMPAGNES

37,5 cl 50 cl 75 cl

VINS ROUGES :

Fronton Château Coutinel	15 €	
Coteaux du Giennois- Cuvée Chalet, Val de Loire		32 €
Gaillac, Baron de Thomières	14 €	28 €
Bordeaux, Château La Mothe Dubourg		29 €

VINS BLANCS :

Quintessence, Chardonnay Comté Tolosan		22 €
Gaillac, Baron de Thomières	19 €	28 €
Coteaux du Giennois, Chapeau Val de Loire		28 €

VINS ROSÉS :

Lys Buzet	12 €	24 €
-----------	------	------

CHAMPAGNES :

Duval Leroy 1 ^{er} Cru	35 €	
Lucien Lalardier Brut		39 €
Deutz		65 €
Lenoble, Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly		65 €
Ruinard Brut/ Rosé		85 €

ROOM SERVICE MENU

Le room service est disponible :

Pour le dîner du lundi au dimanche de 19h15 à 22h00

Our room service is available:

For dinner : Monday - Sunday from 07:15 pm until 10:00 pm

Frais de service: 6 € par commande

Service charge : 6 € per order

Pour toute commande : composez le 9

For any order : dial 9

Tarifs TTC et service compris

Those rates include all applicable taxes