CARTE DU ROOM SERVICE
ROOM SERVICE MENU

De 12:00 à 23:00 / *From 12:00 AM to 11:00 PM*

SOUPES / *SOUPS*

Gratiné à l'oignon — 28
Onion soup

Soupe de poisson et ses confiments (rouille, croûtons et gruyère) — 39
Fish soup wih condiments (rouille, croutons, gruyère cheese)

LES ENTREES / *STARTERS*

Ravioles gratinées — 22
Ravioles gratin

Escargots de Bourgogne traditionnels — 23
Traditional Burgundy snails (6 pieces)

Poireaux vinaigrette en aigre doux — 21
Leeks with sweet and sour dressing

LES SALADES / *SALADS*

Salade grecque, fêta, tomates cerises et anciennes, concombres, poivrons rouges, olives de Kalamata, câpres, oignons rouges — 29
Greek salad, tomatoes, feta cheese, cucumber, red pepper, capers and onions

Salade César au poulet fermier — 34
Caesar salad with chicken

Salade César aux gambas grilles — 34
Caesar salad with grilled prawns

LES SANDWICHS / *SANDWICHES*

Croque-monsieur traditionnel, Comté affiné et dinde fumée servi avec de la salade verte — 30
Traditional croque-monsieur, aged Comté and smoked turkey served with green salad

Cheeseburger, oignons caramélisés et fromage de votre choix (Comté affiné, Tomme de Savoie ou Cheddar), servi avec des frites — 42
Cheeseburger, caramelized onions and cheese of your choice (Comté cheese, Tomme de Savoie or Cheddar), served with fries

Pain pita, halloumi grillé et tzatziki — 34
Pita bread with grilled halloumi and tzatziki

Club sandwich au poulet, pain de mie complet toasté, avocat, tomates, laitue, servi avec des frites — 36
Chicken club sandwich, toasted wholemeal bread with avocado, tomato and lettuce, served with fries

Rouleaux de printemps façon maki — 29
Spring rolls (8 pieces)

LES PÂTES / *PASTA*

Tagliatellines bolognaise — 31
Bolognese tagliatellines

Tagliatellines pomodoro et basilic — 29
Pomodoro and basil tagliatellines

Rigatonis de homard gratinés — 64
Lobster rigatoni gratin

SAVEURS D'ASIE / *TASTE OF ASIA*

Gambas panko, sauce sweet chili — 30
Panko prawns, sweet chili sauce

Pad Thaï Gai, nouilles de riz sautées, tofu et volaille — 36
Phad Thaï Gai, stir fried rice noodles with tofu and chicken

Dim Sum Har Gow crevettes — 34
Shrimp Dim Sum Har Gow (5 pieces)

LES PLATS / *MAIN COURSES*

Filet de bœuf Jersiais, sauce poivre — 63
Jersiais beef tenderloin, pepper sauce

Suprême de volaille jaune rôtie et son jus — 48
Roasted free-range chicken breast

Filet de bar, sauce herbacée — 46
Seabass fillet, herb sauce

Tous nos plats sont servis avec une garniture de votre choix, tout supplément sera facturé 12€
All dishes are served with a side of your choice, any extra will be charged 12€

LES ACCOMPAGNEMENTS / *SIDES DISHES*

Frites de pomme de terre
French fries

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

Riz jasmin parfumé au thym et citron, ciboulette
Jasmine rice flavored with lemon and thyme, chives

Salade mesclun & herbes fraîches
Mesclun salad and fresh herbs

Épinards au beurre noisette
Spinach with brown butter

Légumes de saison glacés ou sautés, huile florale
Seasonal vegetables (glazed or sautéed), floral oil

SÉLECTION DE CAVIARS
CAVIAR SELECTION

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.
All our caviars are served with blinis,hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley,sour cream and onions.

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	420
Caviar Beluga Sturia – France 50g	600
Caviar Beluga Sturia – France 100g	1200

Végétarien / *Vegetarian*
La liste des origines des viandes ainsi que celle des allergènes sont disponibles sur demande.
Information regarding the origin of meats and allergens is available upon request.

LES PATISSERIES SIGNATURES DU CHEF JULIEN DUGOURD

CHEF JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES

20 €

Finger chocolat / ***Chocolate finger***
Croustillant noisette, biscuit chocolat, caramel, cacahuètes caramélisées, mousse chocolat
Hazelnut crisp, chocolate cookie, caramel, caramelized peanuts, chocolate mousse

Noisette / ***Hazelnut***
Croustillant noisette, biscuit noisette, crémeux noisette, ganache montée noisette, mousse noisette, praliné noisette
Hazelnut crisp, hazelnut cookie, hazelnut cream, whipped hazelnut ganache, hazelnut mousse, hazelnut praline

Flan vanille / ***Vanilla flan***
Pâte sucrée, flan vanille de Tahiti
Sweet pastry, Tahitian vanilla flan

Pavlova pomme shiso / ***Apple and shiso Pavlova***
Meringue, Chantilly vanille, confit pomme gingembre, marmelade pomme shiso, pommes fraîches
Meringue, vanilla whipped cream, apple-ginger confit, apple-shiso marmalade, fresh apples

Religieuse pistache / ***Pistachio religieuse***
Pâte à choux, crème pistache, praliné pistache, tuile dentelle, croustillant pistache
Choux pastry, pistachio cream, pistachio praline, lace tuile, pistachio crisp

Tarte pomme / ***Apple tart***
Pâte sucrée, crème vanille, caramel, pomme caramélisée, Chantilly vanille, compote de pomme, pommes fraîches
Sweet crust, vanilla cream, caramel, caramelized apple, vanilla whipped cream, apple compote with fresh apples

Tarte coco exotique / ***Exotic coconut tart***
Pâte sucrée, croustillant coco, marmelade exotique, mousse coco, coco fraîche
Sweet pastry, coconut crisp, exotic marmalade, coconut mousse, fresh coconut

Saint-Honoré framboise rose
Raspberry and rose Saint-Honoré
Feuilletage caramélisé, crémeux framboise, gel framboise et rose, chantilly framboise rose
Caramelized puff pastry, raspberry cream, pink raspberry gel, pink raspberry whipped cream

Citron / ***Lemon***
Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel citron herbe fraîche, confit de citron
Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb gel, candied lemon

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

PLATED DESSERT

Crème brulée à la vanille — 18
Vanilla crème brulée

Cheesecake basque — 15
Basque cheesecake

Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace vanille — 29
Brioche like a French toast, caramel sauce, vanilla icecream

Végétarien / *Vegetarian*
La liste des origines des viandes ainsi que celle des allergènes sont disponibles sur demande.
Information regarding the origin of meats and allergens is available upon request.