



Hôtel côté *sable*

ROOM SERVICE





ROOM SERVICE

Disponible de midi à 23h

SOUPES

Soupe Vénitienne (Carotte, Curry & Mascarpone)	17,00 €
<i>Venitian Soup (Carrot, Curry & Mascarpone)</i>	
Velouté Comtois (Poireaux & Comté)	17,00 €
<i>Velouté from Franche-Compté (Leeks & Comté cheese)</i>	

SALADES

Salade de Lentilles au Magret fumé	18,00 €
<i>Lentil Salad with Smoked Breast</i>	
Salade Gourmande Quinoa et petits légumes	18,00 €
<i>Gourmet Quinoa salad with vegetables</i>	

PLATS

Blanquette de Volaille au Risotto crémeux	22,00 €
<i>Blanquette of Poultry with Creamy Risotto</i>	
Parmentier à la Viande de Canard confite	22,00 €
<i>Parmentier with Duck Confit Meat</i>	
Mouclade (Moules crémees, vin blanc & fondue de poireaux)	22,00 €
<i>Creamy mussels, white wine & leek fondue</i>	

DESSERTS

Cheese cake	7,00 €
Tarte Pécan maison / Homemade Pecan pie	6,50 €
Riz au Lait aux zestes d'Orange / Milk Rice with Orange Zest	9,50 €
Velours de Cacao / Velvet of cocoa	9,50 €
Crème Vanille / Vanilla Cream	9,50 €
Salade de fruits frais / Fresh fruits salad	5,00 €
Gâteau Basque / Basque cake	5,00 €

CARTE DES VINS

Blanc sec / Dry white

PESSAC-LÉOGNAN - Château Baret 2013 - Sauvignon, Sémillon	11°C	12,00 €
CONDRIEU - Domaine Pichat - 2016 - Sauvignon, Sémillon	11°C	14,50 €
RIESLING grand cru - Domaine Dirlert-Cadé 2011 - Riesling	12°C	14,00 €
CHABLIS premier cru - Domaine Brocard 2014 - Chardonnay	11°C	14,50 €
MEURSAULT «Les Vireuils» - Domaine André Goichot - 2015 - Chardonnay	11°C	13,50 €
SANCERRE «CUVÉE HÉRITAGE » Alban Roblin Vigneron, Sury en Vaux - 2015 - Chardonnay Blanc	11°C	10,00 €

Blanc moelleux / Sweet white

SAUTERNES second cru classé - Château de Malle 2012 Sauvignon, Sémillon	10°C	17,50 €
---	------	----------------

Rouge corsé / Full-bodied red

PAUILLAC - La Rose Pauillac 2013 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sémillon, Petit Verdot	18°C	13,00 €
CÔTE -ROTIE - Domaine Pichat 2014 - Syrah	18°C	14,00 €
POMMARD - Domaine André Goichot - 2015 - Pinot Noir	18°C	14,00 €
BANDOL - Domaine La Suffrène - 2013 Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan	18°C	9,50 €
SAINT ÉMILLION premier cru classé - Château Yon-Figeac 2011 Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	19°C	17,50 €
SAINT JULIEN 4^{ème} CRU-CLASSE - Château Beychevelle - 2012 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	19°C	29,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol abuse is bad for your health



Flacons de 10 cl servis
avec la D.Vine dans
les conditions parfaites
de température et d'aération



Bottles of 10cl served with D.Vine
under perfect conditions
of temperature and aeration

BOISSONS CHAUDES ET SODAS

Café, Thé, Chocolat, Sodas,... tout ce que vous désirez ou presque.

Coffee, The, Chocolat, soft drinks

APÉRITIFS

Ricard/ Pastis (4cl.)	5,00 €	Kir (mûre, pêche, cassis)	6,00 €
Martini blanc, rouge ou dry	6,00 €	Kir Royale au champagne	8,00 €
Porto blanc ou rouge	5,00 €	Spritz	11,00 €
Lillet blanc ou rouge	5,00 €	Pression 33cl 4,50 € 50cl	8,00 €

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille 75 cl
	Coupe	Bottles 75 cl
J. de Telmont Grand Rosé / Grande Réserve Brut	12,00 €	75,00 €
J. de Telmont Grand Vintage millésime 2005		80,00 €
Bollinger		80,00 €
«R» de Ruinart		100,00 €
Ruinart Blanc de Blanc		140,00 €
Ruinart Rosé		140,00 €
Louis Roederer Cristal Millésimé		430,00 €

— Le goûter* —

Buffet de Pâtisseries

**Offert pour les clients de l'hôtel*

8,00 €

