



Hôtel côté *sable*

ROOM SERVICE





ROOM SERVICE

Disponible de midi à 23h

ENTRÉES/TAPAS

Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym	17,00 €
<i>Acacia honey and thyme roasted pumpkin soup</i>	
Soupe de légumes verts « Détox »	17,00 €
<i>Green Vegetables «Détox» soup</i>	
Rillettes de saumon au piment d'Espelette	14,00 €
<i>Salmon rillettes with Espelette pepper</i>	
Houmous à l'huile de sésame grillé	14,00 €
<i>Grilled sesame oil hummus</i>	
Tartinade de canard, moutarde à l'ancienne	14,00 €
<i>Duck spread, old-fashioned mustard</i>	

PLATS

Volaille marinée au citron yuzu, haricots azuki	22,00 €
<i>Yuzu lemon & azuki beans marinated poultry.</i>	
Confit de canard du sud ouest, pommes de terre sarladaises	22,00 €
<i>Southwest duck confit, Sarladaise potatoes</i>	
Cabillaud à la thaïlandaise, légumes fondants	22,00 €
<i>Thai Cod, tender vegetables</i>	
Lieu noir, ratatouille - Saïth, ratatouille	22,00 €
Risotto aux champignons de saison	22,00 €
<i>Seasonal mushrooms risotto</i>	

DESSERTS

Cheese cake	7,00 €
Tarte Pécan maison / Homemade Pecan pie	6,50 €
Salade de fruits frais / Fresh fruits salad	7,00 €
Gâteau Basque / Basque cake	5,00 €

CARTE DES VINS

Blanc sec / Dry white

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

Blanc moelleux / Sweet white

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

Rouge corsé / Full-bodied red

PAUILLAC - La Rose Pauillac 2013	18°C	13,00 €
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sémillon, Petit Verdot</i>		
CÔTE -ROTIE - Domaine Pichat 2015 - Syrah	18°C	14,00 €
POMMARD - Domaine André Goichot - 2016 - Pinot Noir	16°C	14,00 €
BANDOL - Domaine La Suffrène - 2013	17°C	9,50 €
<i>Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan</i>		
SAINT ÉMILLION premier cru classé- Château Yon-Figeac 2015	18°C	17,50 €
<i>Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>		
SAINT JULIEN 4^{ème} CRU-CLASSE - Château Beychevelle - 2012	18°C	29,00 €
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>		

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.)	5,50 €	Kir (mûre, pêche, cassis)	6,50 €
Martini blanc, rouge ou dry	5,00 €	Kir Royale au champagne	8,00 €
Porto blanc ou rouge	5,50 €	Spritz	12,00 €
Lillet blanc ou rouge	5,50 €	Pression 33cl 4,90 € 50cl 8,50 €	

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille 75 cl
	Coupe	Bottles 75 cl
J. de Telmont Grand Rosé	12,00 €	75,00 €
J. de Telmont Grande Réserve Brut	12,00 €	70,00 €
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		160,00 €
Louis Roederer Cristal Millésimé		430,00 €

Le goûter*

Buffet de Pâtisseries

**Offert pour les clients de l'hôtel*

8,00 €

