

ROOM SERVICE

En partenariat avec le restaurant "Les Associés"
Livraison sous 30 minutes de 18h00 à 23h30
In association with restaurant « Les Associés »
Delivery within 30 minutes from 6.00 p.m to 11.30 p.m

Entrées / Starters

| | |
|--|---------|
| 🌀 Croustillant : Nems au poulet et samosa végétarien/Chicken nems and vegetarian samosa | 8,30 € |
| 🌀 Tomates mozzarella à l'huile d'olive et basilic frais/Tomato mozzarella with olive oil and fresh basil | 9,40 € |
| 🌀 Saumon fumé avec ses toasts/Smoked salmon with toasts | 10,50 € |
| 🌀 Filets de hareng pommes tièdes /Herring fillets with warm potatoes | 7,20 € |
| 🌀 Soupe gratinée à l'oignon/Gratinated onion soup | 7,70 € |
| 🌀 Les escargots de Bourgogne/snails | |
| o les 6 escargots/6 snails | 9,40 € |
| o les 12 escargots/12 snails | 17,60 € |

Plats / Main courses

| | |
|--|---------|
| 🌀 Escalope de veau normande Avec Pâtes/Veal escalope with cream sauce and pasta | 16,50 € |
| 🌀 Poulet fermier roti sauce estragon, purée /Roast free range chicken, tarragon sauce and puree | 15,40 € |
| 🌀 Tortiglioni au Gorgonzola jambon de pays affiné, tomates confites et copeaux de parmesan Torglioni with Gorgonzola cheese and refined country ham, Candied potatoes and Parmesan cheese silvers | 14,30 € |
| 🌀 Confit de canard pommes sautées/Duck-confit in goose grease and sauteed potatoes | 15,40 € |
| 🌀 Steak d'espadon poêlé, sauce gingembre et wok de légumes/Pan fried swordfish, ginger sauce and steamed vegetables | 16,50 € |
| 🌀 Andouillette AAAAA braisée, sauce au poivre et pommes sautées/Braised chitterling sausage AAAAA, pepper sauce and sauteed potatoes | 15,40 € |

Pizzas

| | |
|---|---------|
| 🌀 Massimo : Mozzarella, tomates, Boursin, viande hachée/Pastafila, tomato, Boursin cheese, minced meat | 12,70 € |
| 🌀 Miss Opéra : Mozzarella, tomates, jambon blanc, Champignons et salade/Pastafila, tomato, cooked ham, mushrooms and salad | 13,20 € |
| 🌀 Simone : Mozzarella, tomates, jambon pays, chèvre, herbes de Provence/Pastafila, tomato, country ham, goat's cheese, mixed herbs | 13,80 € |
| 🌀 Tosca (4 fromages) : Mozzarella, tomates, bleu affiné, chèvre frais, Emmental/ 4 cheeses : (Pastafila, soft goat's cheese, matured blue, Emmenthal), tomato | 14,30 € |
| 🌀 La traviata : Mozzarella, tomates, crème fraîche, saumon fumé/Pastafila, tomato, single cream, smoked salmon | 14,90 € |
| 🌀 Cardillac : Mozzarella, tomates, oeuf, fricassée de bœuf/Pastafila, tomato, egg, beef fricasee | 14,90 € |

Salades / Mixed Salad

- ↻ **Spectacle de la rose** : salades mélangées, tomates, agrumes, saumon fumé, fruits de mer en marinade (moules, calamars, coques, poulpes, crevettes)/ *Mixed salad, tomato, citrus fruit, smoked salmon, marinated seafood (mussels, squids, cockles, octopus, shrimps)* 11,90 €
- ↻ **Le lac des cygnes** : Salades mélangées, tomates, aubergines, oeuf poché, filet de poulet, pommes fruits/Swan's salad : mixed salad, tomato, aubergine, poached egg, chicken fillet, apple 11,90 €
- ↻ **Ivan le terrible** : Salades mélangées, poivrons, jambon de pays, tomates, bleu affiné, oeuf poché, noix/Mixed salad, pepper, country ham, tomato, matured blue cheese, poached egg, walnuts 11,90 €
- ↻ **Salade César** : Salade Romaine, Croûtons à l'ail, Copeaux de parmesan, Filet de poulet, tomates/Roman salad, croutons with garlic, Parmesan cheese silvers, chicken fillet, tomato 14.30 €

Tartines/Toasted sandwich Poilane bread and salad

- ↻ **Monsieur** : jambon, fromage/Toasted ham and cheese sandwich 9,90 €
- ↻ **Madame** : jambon, fromage, œuf/Toasted ham and cheese sandwich topped with a fried egg 10,50 €
- ↻ **Rabelaisien** : fromage de chèvre frais, lard fumé, herbes de Provence/Soft goat's cheese, smoked bacon, mixed herbs 9,90 €
- ↻ **Italien** : tomates, jambon de pays, mozzarella, herbes de Provence/ Tomato, country ham, mozzarella, mixed herbs 9,90 €

Desserts

- ↻ Indémoudable brioche façon pain perdu, Caramel laitier et parfum glacé/Classic brioche « pain perdu » caramel and ice-cold flavour 6,60 €
- ↻ Tiramisu au café/Coffee-flavoured Tiramisu 7,20 €
- ↻ Coupe de fromage blanc aux agrumes, coulis de framboise/Cottage cheese cup with citrus fruits, raspberry coulis 6,10 €
- ↻ Gâteau au chocolat tendre à cœur, glace café/Soft center chocolate cake, coffee ice cream 7,20 €
- ↻ Tarte Tatin, pomme golden et quenelle de crème /Warm upside-down apple tart and cream quenelles 6,60 €
- ↻ Profiteroles 4 choux parfum vanille et caramel laitier/4 vanilla-flavoured profiteroles and caramel 6,60 €
- ↻ Crème brûlée classique, gousse de vanille/Classic crème brûlée, vanilla pod 6,60 €
- ↻ Glaces et sorbets 3 parfums : Vanille, chocolat, café, cassis, citron, framboise/Ice cream and sorbets 3 flavours at your choice (vanilla, chocolate, coffee, lemon, raspberry) 6,60 €
- ↻ Café gourmand (sorbet, verrine de fruits, pâtisserie)/ « Café gourmand » coffee (sorbet, fruits, pastry) 7,70 €