



ROOM SERVICE

En partenariat avec le restaurant « Les Associés »
Livraison sous 30 minutes de 12h00 à 23h00
In association with restaurant « Les Associés »
Delivery within 30 minutes from 12.00 p.m. to 11.00 p.m.

Entrées / Starters

- | | |
|--|---------|
| 🔌 Croustillant : nems au poulet et samosa végétarien / <i>Chicken nems and vegetarian samosa</i> | 11,00 € |
| 🔌 Tomates mozzarella à l'huile d'olive et basilic frais / <i>Tomato mozzarella with olive oil and fresh basil</i> | 10,50 € |
| 🔌 Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental / <i>Onion soup au gratin</i> | 10,00 € |
| 🔌 Les escargots de Bourgogne / <i>Burgundy snails</i> | |
| – les 6 escargots / <i>6 snails</i> | 13,00 € |
| – les 12 escargots / <i>12 snails</i> | 25,00 € |
| 🔌 Assiette de Tapas : 2 nems au poulet, 2 beignets de calamar, 2 beignets d'oignon, 1 samosa végétarien / <i>2 chicken nems, 2 squid fritters, 2 onion rings, 1 vegetarian samosa</i> | 12,50 € |

Plats / Main courses

- | | |
|--|---------|
| 🔌 Suprême de poulet sauce forestière, risotto crémeux au safran / <i>Chicken supreme with Forestière sauce, creamy saffron risotto</i> | 18,00 € |
| 🔌 Pennes au gorgonzola jambon de pays affiné, tomates confites et copeaux de parmesan / <i>Penne with Gorgonzola, refined country ham, candied tomatoes and Parmesan shavings</i> | 17,00 € |
| 🔌 Confit de canard pommes sautées / <i>Duck confit with sautéed potatoes</i> | 20,00 € |
| 🔌 Pavé de saumon rôti sur peau, sauce gingembre, riz basmati / <i>Roasted salmon fillet, ginger sauce, basmati rice</i> | 20,00 € |
| 🔌 Andouillette AAAAA braisée, sauce au poivre et pommes sautées / <i>Braised AAAAA chitterling sausage, pepper sauce and sautéed potatoes</i> | 19,00 € |
| 🔌 Cheese Burger « pur bœuf » frites maison / <i>Pure beef cheeseburger, homemade fries</i> | 18,00 € |

Pizzas / Our pizzas

- 🔪 **Tac-Tac** : mozzarella, jambon de pays, copeaux de parmesan, mozzarella di bufala, roquette / *Pastafila, tomato, country ham, di bufala mozzarella, arugula salad* 16,50 €
- 🔪 **Opéra** : mozzarella, tomates, jambon blanc, champignons et salade / *Pastafila, tomato, cooked ham, mushrooms and salad* 16,00 €
- 🔪 **Simone** : mozzarella, tomates, jambon de pays, chèvre, herbes de Provence / *Pastafila, tomato, country ham, goat's cheese, mixed herbs* 16,00 €
- 🔪 **Tosca (4 fromages)** : mozzarella, tomates, bleu affiné, chèvre frais, emmental / 4 cheeses (*Pastafila, soft goat's cheese, matured blue, Emmental*), tomato 16,00 €
- 🔪 **Cadillac** : mozzarella, tomates, œuf, fricassée de bœuf / *Pastafila, tomato, egg, beef fricassee* 16,00 €

Salades / Mixed salad

- 🔪 **Salade Don Giovanni** : salades mélangées, tomates, jambon de pays, toasts de chèvre frais, noix, lard fumé, herbes de Provence, haricots verts frais / *Mixed salad, tomato, country ham, fresh goat cheese toasts, walnuts, smoked bacon, herbes de Provence, fresh green beans* 15,50 €
- 🔪 **Salade Carmen** : salades mélangées, tomates, œuf dur, pommes sarladaises, poulet épicé, maïs, oignon rouge / *Mixed salad, tomato, hard-boiled egg, sarladaise potatoes, spicy chicken, corn, red onion* 15,50 €
- 🔪 **Salade César** : salade romaine, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, poulet, tomate / *Romaine salad, garlic croutons, Parmesan shavings, chicken, tomato* 16,50 €

Tartines / Toasted sandwiches

Servies sur pain Poilâne, avec salade / *Served on Poilâne bread, with salad*

- 🔪 **Monsieur** : jambon, fromage / *Toasted ham and cheese sandwich* 13,00 €
- 🔪 **Madame** : jambon, fromage, œuf / *Toasted ham and cheese sandwich topped with a fried egg* 14,00 €

Desserts / Our desserts

- 🔪 **Indémorable brioche** façon pain perdu, caramel laitier et parfum glacé / *Classic brioche « pain perdu », caramel and ice cream* 8,50 €
- 🔪 **Tiramisu** au café / *Coffee-flavoured tiramisu* 9,00 €
- 🔪 **Mi-cuit au chocolat** tendre à cœur, glace café / *Soft-centred chocolate cake, coffee ice cream* 8,50 €
- 🔪 **Tarte Tatin**, pomme golden et quenelle de crème / *Warm upside-down apple tart with a cream quenelle* 9,00 €
- 🔪 **Profiteroles** : 4 choux parfum vanille et caramel laitier / *4 vanilla-flavoured profiteroles with caramel* 9,00 €
- 🔪 **Crème brûlée classique**, gousse de vanille / *Classic crème brûlée, vanilla pod* 8,00 €
- 🔪 **Glaces et sorbets** : 3 parfums au choix (vanille, chocolat, café, cassis, citron, framboise) / *Ice creams and sorbets, 3 scoops of your choice (vanilla, chocolate, coffee, blackcurrant, lemon, raspberry)* 8,00 €
- 🔪 **Café gourmand** (sorbet, verrine de fruits, pâtisserie) / *Coffee served with sorbet, fruit and pastry* 8,00 €