

NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

Votre petit-déjeuner Royal

De 7h30 à 12h00

Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

Jus de fruits frais pressés
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Cake et douceurs maisons du jour

Oufs préparés à votre convenance
Deux garnitures au choix (garniture additionnelle 3€)
GLUTEN FREE

Sélection de charcuteries régionales et Italiennes,
saumon fumé, fromages affinés saucisses de veau, bacon

Champignons sautés, légumes de saison sautés
LACTOSE FREE / GLUTEN FREE

Céréales & muesli, granola au chocolat de la Cheffe pâtissière,
fruits de saison, chia pudding
VEGAN

Fromage blanc et yaourts Bordier

Bircher muesli de la Cheffe pâtissière

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

A la carte

OEUFS

Œufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast	18€
Œufs "à la Royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast	18€
supplément caviar osciètre Petrossian (7gr)	15€
Œufs Impérial	25€
Œufs à votre convenance au caviar osciètre Petrossian brouillé, omelette, poché, à la coque	

DOUCEURS SUCRÉES

Pancakes maison au sirop d'érable	18€
Porridge au lait (sélection de laits végétaux disponible)	16€
Porridge à l'eau	16€
Bol de fruits rouges	18€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

Boissons

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressés

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

Jus & nectars de fruits artisanaux Patrick Font

Ananas, Raisin, Pêche, Pomme, Tomate, Fraise, Cranberry, Abricot

THÉS & INFUSIONS

Découvrez notre sélection Palais des thés,
maison de thé responsable qui s'inscrit
dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

THE BLANC

Bai Mu Dan, China

THE VERT

Long Jing, China

Sencha Yama, Japan

Genmaicha Yama, Japan

Grand Jasmin Imperial, China

Thé Vert à la Menthe

THE BLEU

Tie Guan Yin, China

Bao Zhong Imperial, Taiwan

THE NOIR

English Breakfast

Darjeeling, Gran Himalaya

Pu Er Imperial, China

Earl Grey, Queen Blend

Masala Chai (classique ou latte)

INFUSIONS

Camomille

Verveine

Rooibos Bourbon

Menthe fraîche

CAFÉS BIO LOMI



Notre assemblage doux et équilibré
aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours » est issu de
l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

Expresso, café américain ou décaféiné

Double expresso, cappuccino, latte

Chocolat chaud gourmand

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.

Petit-déjeuner à emporter

Commandez-le la veille de votre départ auprès de notre équipe Room Service

Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

Jus de fruits frais pressés
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Yaourt Bordier au choix
(nature, vanille, fraise, citron vert)

Fruits entiers de saison



Déjeuner & Dîner

De 12h à 22h

ENTRÉES

Gaspacho de petit pois GLUTEN FREE / VEGGIE	22€
crème glacée au basilic, fraises sauvages acidulées	
Burrata, tomates cerises marinées, jeunes pousses, pesto et pistache GLUTEN FREE	26€
Jambon cuit de Reims, mesclun et pickles de légumes	24€
Salade César au homard bleu breton (pêche durable)	52€

CAVIAR & SAUMON

Caviar Oscietre Royal Petrossian 30gr / 50gr	155€ / 240€
Saumon Bio fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis	42€
Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian (7gr)	15€

TAPAS

Planche mixte : charcuterie de porc Noir de Bigorre et fromages affinés	28€
Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre	26€
Planche de fromages affinés	24€

PLATS

Fish & Chips	35€
Cheeseburger du Royal, frites	39€
Club sandwich de volaille de Champagne, frites	38€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic VEGGIE	38€
Suggestion du jour	Prix selon le marché

Accompagnement au choix :	
Salade de jeunes pousses, légumes de saison, frites, pomme purée	10€

DESSERTS

Tartelette craquante au chocolat Caraïbes 66%	18€
glace au café bio du Brésil, gruë de cacao et café caramélisés	
Éclair aux myrtilles et cassis, crème onctueuse citronnée	17€
Fraîcheur pêche abricot – fruits frais et sorbets GLUTEN FREE / VEGAN	18€
Assiette de fruits tranchés GLUTEN FREE / VEGAN	18€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour les petits creux

De 22h à 7h30

Sandwich de volaille de Champagne	17€
Sandwich au saumon fumé	19€
Assiette de fromages affinés	16€
Assiette de charcuterie Noir de Bigorre	18€
Tartelette aux framboises de la Champagne et basilic	18€
Éclair aux myrtilles et cassis, crème onctueuse citronnée	17€

Pour les enfants

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Jambon de Parme, mâche et pickles de légumes

ou

Tomates cerise et mozzarella

PLATS

Nuggets de poulet

ou

Steak haché de bœuf

accompagné de frites fraîches, purée ou légumes de saison

ou

Pâtes à la sauce tomate

DESSERTS

Fruits tranchés

ou

Glace - sorbet

ou

Cookie et glace à la vanille

35€

Nous sommes heureux d'accueillir votre précieux compagnon, petit ou grand !
Pour leur offrir un repas des plus gourmands,
voici le menu canin qui leur a été spécialement concocté.

Menu Woof Woof

De 7h30 à 22h

Boeuf ou volaille accompagné de riz et de légumes de saison	15€
---	-----

Croquettes pour chien medium adulte	8€
-------------------------------------	----

Croquettes pour chien de taille moyenne, de 12 mois à 7 ans	
---	--

Aliment complet	
-----------------	--

BOISSONS (SOFTS)**LES EAUX 75CL***Eau plate*

Velleminfroy, (1l), Vosges	10€
Velleminfroy, (50cl), Vosges	5€
Thonon (75cl), Alpes	9€

Eau gazeuse

Velleminfroy, (1l), Vosges	10€
Velleminfroy, (50cl), Vosges	5€
Badoit Rouge (75 cl), Massif Central	9€
Chateldon (75cl), Puy-de-dôme	10€

LES SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl, Orangina 25cl	8€
Double Dutch tonic 20cl	
Double Dutch Ginger ale 20cl	
Double Dutch Ginger beer 20cl	
Double Dutch double lemon 20cl	
Double Dutch Tonic concombre et pastèque 20cl	
Perrier 33cl	

LES JUS DE FRUITS & NECTARS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL

Ananas, raisin, pêche, pomme, tomate, fraise, cranberry	9€
---	----

LES BIO CAFÉS DE LOMI*

*Notre assemblage doux et équilibré
aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours » est issu de
l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.*

Expresso, café américain ou décaféiné	7€
Double expresso, cappuccino, latte	9€
Chocolat chaud gourmand	16€
*sélection de laits végétaux disponibles	

**Provenant de ressources durables et biodégradables*

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.

NOTRE SÉLECTION DU PALAIS DES THÉS 20CL

Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

THE BLANC

Bai Mu Dan, Chine 10€

THE VERT

Long Jing, Chine 12€

Sencha Yama, Japon* 12€

Genmaicha Yama, Japon 12€

Grand Jasmin Imperial, Chine* 13€

Thé vert à la menthe* 12€

THE BLEU

Wu Long Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

THE NOIR

English Breakfast 12€

Darjeeling, Gran Himalaya 12€

Earl Grey, Queen Blend 13€

Pu Er Imperial, Chine 13€

Masala Chaï (classique ou latte)* 12€

INFUSIONS

Camomille 10€

Verveine 10€

Rooibos Bourbon* 12€

Menthe fraîche* 10€



*Sélection de thés Bio

DU CÔTÉ DU BAR ABYSSE

De 12h à 00h30

Cocktails Signature

25€

OLD SPRITZER – 12cl

Champagne Brut, Chambord, Angostura Bitter, Rhum

BE CAREFUL - 14cl

Champagne Brut, Cachaça, Chartreuse Verte,
Jus de citron vert, Sucre

22€

TEMPTATION – 10CL

Tequila, Chartreuse Jaune, St Germain, Jus de citron, Angostura Bitter

FIZZ AND STORMY – 15cl

Italicus, Pimm's, Sirop de jasmin, Jus de citron, Tonic

FROZEN APEROL – 20cl

Apérol, Grand Marnier, Jus de citron, Sirop de lavande

Mocktails

14 €

FLOWER TOUCH – 15CL

Sirop de jasmin, Jus de citron, Limonade

HEY DAAAARLING ! – 15CL

Sirop de lavande, Jus de citron, Ginger Ale



CHAMPAGNE / VIN AU VERRE 12CL

CHAMPAGNE

Notre Chef Sommelier a le plaisir de vous présenter sa sélection de 5 cuvées parmi ses coups de cœur en brut, extra brut, rosé, blanc de blancs et prestige.

Notre équipe sera ravie de vous orienter dans votre choix.

Le prix des verres est compris entre 19 et 54 euros.

VIN BLANC, ROSE, ROUGE

Laissez-vous tenter par la sélection champagnes et vins du moment de notre Chef Sommelier.

Quelques pépites à découvrir...

Pour toute demande, veuillez appuyer sur le bouton « Champagne Please! » de votre téléphone.

Santé !



CHAMPAGNE 75CL

Leclerc Briant Brut Réserve, Brut (37,5 cl)	55€
Billecart-Salmon Rosé, Extra Brut (37,5 cl)	85€
Krug Grande Cuvée, Extra Brut (37,5 cl)	326€
Leclerc Briant Extra Brut vintage 2016	125€
J-M Séleque, "Solessence", Extra Brut	101€
Billecart-Salmon Rosé, Extra Brut	162€
Henriot Rosé, Brut	126€
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	204€
Dom Pérignon 2013, Brut	585€

VIN 75CL**VIN BLANC**

Bourgogne Côtes d'Auxerre, "Court Vit" 2018	75€
Sancerre, Domaine Vacheron 2021	80€
Vacqueyras, "Sang Blanc", Domaine Le Sang des Cailloux 2021	97€
Anjou, "Les Gâts", Patrick Baudouin 2014	102€
Saint-Romain, Domaine Taupenot Merme 2019	99€
Saint-Joseph, Grippa 2017 (37.5cl)	45€

VIN ROSE

Vin de France "Rosé Rouge", Domaine Uma 2021	67€
--	-----

VIN ROUGE

Chinon, "Clos de la Roche", Wilfrid Rousse 2018	68€
Marsannay "Les Longeroies", Domaine B. Coillot 2019	90€
Chassagne-Montrachet, "Vieilles Vignes", Lucien Muzard 2020	120€
Châteauneuf-du-Pape, "Etienne Gonnet", Famille Gonnet 2019	172€
Saint-Julien, Branaire-Ducru, 2015 (37,5 cl)	135€