

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 et italienne.

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<br>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 (25CL)

Jus de fruits frais pressés

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

Jus & nectars de fruits artisanaux Patrick Font

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

### THÉS & INFUSIONS (50CL)

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 (6cl)

Café américain ou décaféiné (12cl)

Double expresso (12cl)

Cappuccino (24cl)

Latte (27cl)

Chocolat chaud gourmand (24cl)

- Sélection de thés et de café Bio



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 <b>GLUTEN FREE / VEGGIE</b>                                      | 22€ |
| crème glacée au basilic, fraises sauvages acidulées                                     |     |
| Burrata, tomates cerises marinées, jeunes pousses, pesto et pistache <b>GLUTEN FREE</b> | 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 AOC et fromages affinés | 28€ |
|                                                                             | 26€ |
| Planche de charcuterie de porc Noir de Bigorre AOC                          | 24€ |
| Planche de fromages affinés                                                 |     |

**PLATS**

|                                                              |                      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|
| Fish & Chips                                                 | 35€                  |
| Cheeseburger du Royal, frites                                | 39€                  |
| Club sandwich de volaille de Champagne IGP, frites           | 38€                  |
| Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic <b>VEGGIE</b> | 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 <b>GLUTEN FREE / VEGAN</b> | 18€ |
| Assiette de fruits tranchés <b>GLUTEN FREE / VEGAN</b>                       | 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 IGP                     | 17€ |
| Sandwich au saumon fumé                                   | 19€ |
| Assiette de fromages affinés                              | 16€ |
| Assiette de charcuterie Noir de Bigorre AOP               | 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), Bourgogne   | 10€ |
| Velleminfroy, (50cl), Bourgogne | 5€  |
| Thonon (75cl), Auvergne         | 9€  |

*Eau gazeuse*

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Velleminfroy, (1l), Bourgogne   | 10€ |
| Velleminfroy, (50cl), Bourgogne | 5€  |
| Badoit Rouge (75 cl), Auvergne  | 9€  |
| Chateldon (75cl), Auvergne      | 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**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Jus de raisin, tomate, pomme ou ananas | 9€ |
| Nectars de fraise, abricot ou pêche    |    |

**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 (6 cl), allongé ou décaféiné (12 cl)       | 7€  |
| Double expresso (12 cl), cappuccino & latte (24 cl) | 9€  |
| Chocolat chaud gourmand (24 cl)                     | 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 50CL

*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€ |

Tout nos vins sont issus d'AOC ou d'AOP, sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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