

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€
Œufs Impérial	28€
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€

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 de fruits artisanaux Patrick Font

Ananas, Raisin, Pomme, Tomate

Nectars de fruits artisanaux Patrick Font

Fraise, Abricot, Pêche

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

Velouté de potiron, graines de courge noisette, crème fraîche au romarin	GLUTEN FREE, VEGGIE	22€
Burrata des Pouilles, tomates cerises marinées, jeunes pousses, pesto et pistache	GLUTEN FREE, VEGGIE	28€
Jambon cuit de Reims, mesclun et pickles de légumes	LACTOSE FREE	24€
Salade César au homard bleu breton (pêche durable)		62€

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)	25€

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, selon la pêche locale	GLUTEN FREE	35€
Cheeseburger du Royal, frites		40€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic	VEGGIE	38€

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

DESSERTS

Sélection de fromages affinés		16€
Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil, textures de café et mousse lactée		18€
Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado, pâte à Croissant croustillante		17€
Le kiwi façon tatin, croustillant sarrasin et crème crue vanillée	GLUTEN FREE	17€
Le chocolat 70%, cardamome noire, mousse au malt de la Champagne		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 jeunes gastronomes

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Velouté de potiron

OU

Tomates cerises 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€

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	LACTOSE FREE	18€
Le chocolat 70%, cardamome noire,		18€
mousse légère au malt de la Champagne		
Le kiwi français façon tatin,	GLUTEN FREE	17€
croustillant sarrasin et crème crue vanillée		

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**

<i>Eau plate</i>	
Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	5€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

<i>Eau gazeuse</i>	
Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	5€
Chateldon (75cl), Auvergne	10€

LES SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl, Orangina (25cl)	8€
The London Essence tonic (20cl)	
The London Essence Ginger ale (20cl)	
The London Essence Ginger beer (20cl)	
The London Essence soda pamplemousse rose (20cl)	
The London Essence soda pêche blanche et jasmin (20cl)	
Perrier (33cl)	

LES JUS DE FRUITS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL

Jus de raisin, tomate, pomme ou ananas	9€
--	----

LES NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX DE MONSIEUR FONT 25CL

Nectars de fraise, abricot ou pêche	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 (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 23h30

Cocktails Signature

25€

ROCK AND RHUM – 9cl

Grand Marnier, Zacapa 23, Sirop de Cannelle,
Angostura Bitter, Fumée de citron

22€

SOOO SWEET - 12cl

Plantation Pineapple, Crème, Blanc d'œuf, Sirop de vanille

WAKE UP ! – 12CL

Mozart Dark Chocolate, Espresso, Cognac, Sucre

PINK AND FIZZY – 15cl

Gin Brockman's, Tonic, Mousse de liqueur de cerise

SEX-APPLE – 18cl

Calvados, Jus de citron, Jus de pomme, Amaretto, Ginger ale

Mocktails

14 €

LEMON TOUCH – 15CL

Sirop de citron, Jus de citron, Limonade pamplemousse rose

CHESTNUT BOOST – 15CL

Sirop de châtaigne, Jus de pomme, 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

	37,5CL	75CL
Billecart-Salmon, "Brut Réserve", Brut	65€	
Leclerc Briant "Brut Réserve", Brut	55€	
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut	85€	
Krug "Grande Cuvée", Extra Brut	326€	
Leclerc Briant, Millésime 2016, Extra Brut		125€
J-M Sélèque, "Solesse", Extra Brut		101€
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut		162€
Henriot "Rosé", Brut		126€
Ruinart "Blanc de Blancs", Brut		204€
Dom Pérignon Millésime 2013, Brut		585€

VIN**37,5CL 75CL****VIN BLANC**

Bourgogne Côtes d'Auxerre, "Court Vit", Domaine Goisot 2018	75€
Sancerre, Domaine Vacheron 2021	80€
Vacqueyras, "Sang Blanc", Domaine Le Sang des Cailloux 2021	97€
Anjou, "Les Gâts", Domaine Patrick Baudouin 2014	102€
Chablis, 1er Cru "Fourchaume", Christophe et Fils 2017	49€

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	135€