

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, yaourts Bordier,
yaourt végétal vanillé au lait de soja

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

À la carte

OEUFS

Œufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast	20€
Œufs "à la Royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast	20€
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€
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 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.

THÉ BLANC

Bai Mu Dan, China

THÉ VERT

Long Jing, China

Sencha Yama, Japan *

Genmaicha Yama, Japan

Grand Jasmin Imperial, China *

Thé Vert à la Menthe *

THÉ BLEU

Tie Guan Yin, China

Bao Zhong Imperial, Taiwan

THÉ 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 *

Fruits rouges et baies de goji

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

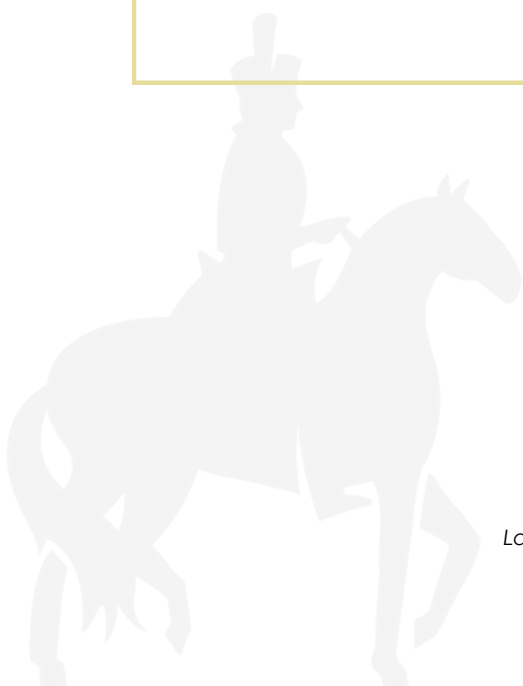
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

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 tomate crème glacée au fromage blanc, basilic et mûres marinées à l'amaretto	VEGGIE	22€
Burrata de bufflone de Campania AOP, tomates cerises, pesto et pistache	GLUTEN FREE, VEGGIE	35€
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	48€
Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian (10gr)	48€

TAPAS

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

PLATS

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes	PÊCHE DURABLE	85€
Fish & Chips de daurade royale	GLUTEN FREE	35€
Cheeseburger du Royal, frites		40€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic	VEGGIE	38€
Accompagnement au choix : Salade de jeunes pousses, légumes de saison, frites, pomme purée	VEGGIE OU VEGGAN	10€

DESSERTS

Sélection de fromages affinés AOP	16€
Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil, textures de café et mousse lactée	17€
Entremets à la rhubarbe mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar	18€
Le chocolat Intuition 80%, caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti	18€

Pour les jeunes gastronomes

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Salade cocktail aux langoustines
avocat, sucrine et agrumes

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 07h30

Salade César et volaille de Champagne IGP	43€
Planche de fromages affinés AOP	26€
Planche de charcuterie Noir de Bigorre AOP	26€
Sélection de tarama classique (100 gr) et tarama au homard (100 gr) de la maison Petrossian, blinis	55€
Houmous, graines de sésame, coriandre et croustissians au seigle	25€
Chocolat Intuition 80% caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti	18€
Entremets à la rhubarbe mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar	18€

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

Bœuf 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	6€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

<i>Eau gazeuse</i>	
Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
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.

THÉ BLANC

Bai Mu Dan, Chine 10€

THÉ VERT

Long Jing, Chine 12€

Sencha Yama, Japon* 12€

Genmaicha Yama, Japon 12€

Grand Jasmin Imperial, Chine* 13€

Thé vert à la menthe* 12€

THÉ BLEU

Wu Long Tie Guan Yin, Chine 10€

Bao Zhong Imperial, Taiwan 12€

THÉ 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€

Fruits rouges et baies de goji 10€



*Sélection de thés Bio

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€.

Alysse Bar

De 12h à 00h30

COCKTAILS SIGNATURE

25€

RED ALERT ! – 12cl

Campari, Gin, Antica Formula, Fernet Branca,
Fumée de romarin

22€

SO FAR SO GOOD – 9cl

Tequila, Jus de citron vert, Lillet Blanc, Italicus

LE 51 – 9cl

Gin, Sirop d'orgeat, Jus de citron, Ricard

IT'S UP TO YOU ! – 10cl

Alcool de Malt, Jus de citron vert, Orange,
Sucre roux, Chambord

APPLE-OGIZE – 18cl

Manzana, Jus de citron vert, Tonic, Sirop de vanille

MOCKTAILS

14 €

POMME BREAK – 20CL

Sirop d'orgeat, Jus de pomme, Ginger ale

RELAX – 20CL

Sirop de pastèque, Jus de pamplemousse,
Soda pamplemousse rose

CHAMPAGNE / VIN AU VERRE 12CL

CHAMPAGNE

Notre Chef Sommelier Philippe Marques 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 55 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	355€	
Leclerc Briant, Millésime 2016, Extra Brut		158€
Christian Gosset Brut A03, Extra Brut		108€
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€
Vin de Loire, "Sauvignon Chapitre I", Les Quatre Piliers 2020	60€
Vacqueyras, "Sang Blanc", Domaine Le Sang des Cailloux 2021	97€
IGP de l'Hérault "Vermentino", Clos de la Barthassade 2020	75€

VIN ROSÉ

Vin De France, "Rosé Rouge", Domaine Uma 2021	67€
Côtes de Provence, Roc Angel, Château d'Esclans 2022	81€

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	145€
Châteauneuf-du-Pape, "Etienne Gonnet", Famille Gonnet 2019	172€

Tout nos vins sont issus d'AOC ou d'AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée), 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€.