

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

Œufs 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.

Veillez 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	
Avocado toast, oeuf poché, guacamole sésame, sarrasin torréfié et brunoise d'oignon rouge	20€

*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.

Veillez 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**

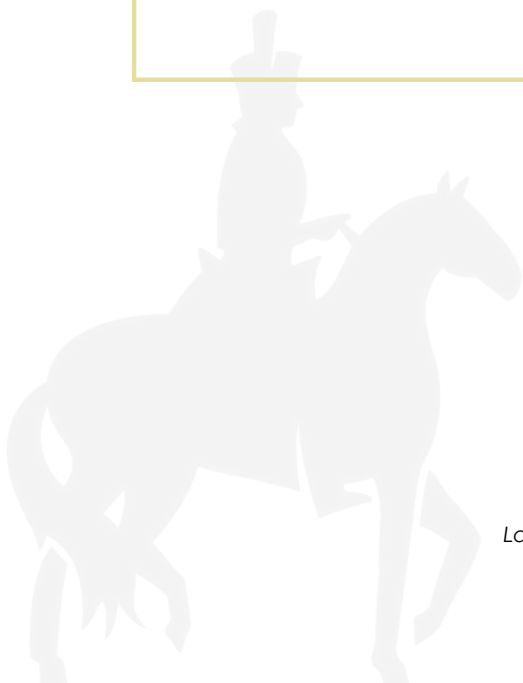
Boisson chaude de votre choix  
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)  
VEGAN

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



*À partager*

De 12h à 22h

Gambas Obsiblu française croustillante, mayonnaise wasabi	44€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Petites sardines Pilchardus à l'huile d'olive, râpé de citron jaune	39€
Mini Hot-Dog - 7 pièces	26€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	32€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	34€
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g	160€ / 250€
Caviar Onyx Petrossian 125g	430€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	44€
Planche de fromages de saison de nos producteurs champenois	27€
Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	



## *Déjeuner & Dîner*

De 12h à 22h

### ENTRÉES

Gambas Obsiblu française, ananas rôti, pousses de soja vinaigrette aux agrumes	45€
Foie gras de l'Aveyron, chutney de pamplemousse et grenade	37€

### PLATS

Cheeseburger Royal, frites	45€
Burger de cabillaud, sauce tartare et frites	43€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade	38€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade	41€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites	35€

### ACCOMPAGNEMENTS

Belle salade du moment, légumes de saison, frites, purée	10€
--	-----

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

### DESSERTS

Tartelette Chocolat Intuition 80%, sorbet cacao, fleur de sel	18€
Mont blanc aux marrons et parfum de quatre épices	18€

*Pour les jeunes gastronomes*

Un menu concocté par notre Chef

**ENTRÉES**

Émulsion savoyarde  
écrasé de pommes de terre, lard de colonnata AOP

OU

Saumon fumé norvégien tranché main  
crème aigre-douce

**PLATS**

Gambas obsiblu française croustillantes, sauce tartare

OU

Steak haché de bœuf

accompagné de frites fraîches, purée ou légumes de saison

OU

Pipe Rigate, sauce tomate

**DESSERTS**

Fruits tranchés

OU

Glaces - sorbets

OU

Cookie et glace à la vanille

35€

*Pour les petits creux*

De 22h à 07h00

Sélection de fromages de saison de nos producteurs champenois Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	27€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	44€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Mont blanc aux marrons et parfum de quatre épices	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***Eau plate*

Velleminfroy, (1l), Bourgogne	10€
Velleminfroy, (50cl), Bourgogne	6€
Thonon (75cl), Auvergne	9€

*Eau gazeuse*

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 SELECTION DU PALAIS DES THES 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.*

<b>THÉ BLANC</b>	
Bai Mu Dan, Chine	10€
<b>THÉ VERT</b>	
Long Jing, Chine	12€
Sencha Yama, Japon*	12€
Genmaicha Yama, Japon	12€
Grand Jasmin Imperial, Chine*	13€
Thé vert à la menthe*	12€
<b>THÉ BLEU</b>	
Wu Long Tie Guan Yin, Chine	10€
Bao Zhong Imperial, Taiwan	12€
<b>THÉ NOIR</b>	
English Breakfast *	12€
Darjeeling, Gran Himalaya	12€
Earl Grey, Queen Blend *	13€
Pu Er Imperial, Chine	13€
Masala Chaï (classique ou latte)*	12€
<b>INFUSIONS</b>	
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 23h30

**COCKTAILS SIGNATURE**

22€

**WINTER HARVEST – 10cl**

Tequila, Campari, Chartreuse jaune, Citron vert, Sirop de miel de nos ruches

**BLUEBERRY MOONLIGHT – 18cl**

Vodka, Liqueur myrtille verveine, Jus de citron vert, Sirop de framboise, Eau pétillante

**PEACHY BREEZE – 20cl**

Gin, Apérol, Jus de citron vert, Sirop de pêche, Tonic

**APPLE SERENADE – 9cl**

Calvados, Amaretto, Jus de citron jaune, Sirop de vanille, Blanc d'œuf

**RUBY RHUM – 9cl**

Rhum, Jus de cranberry, Sirop de rose, Angostura bitter

**MARNIER SPICE – 18cl**

Grand Marnier, Citron vert, Sirop de lavande, Ginger beer

**MOCKTAILS**

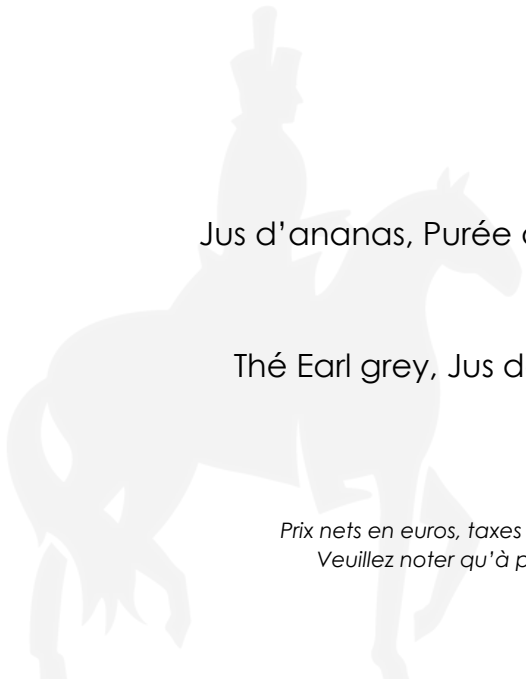
14€

**PINEAPPLE EXPRESS – 18CL**

Jus d'ananas, Purée de passion, Citron vert, Sirop de coco, Eau pétillante

**TEA BLOSSOM – 18CL**

Thé Earl grey, Jus de raisin, Jus de citron jaune et vert, Sirop de jasmin



## 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 !**



**AOP CHAMPAGNE**

	<b>37,5CL</b>	<b>75CL</b>
Billecart-Salmon "Brut Réserve", Brut - 1/2bt	68€	
Leclerc Briant "Brut Réserve", Brut - 1/2bt	55€	
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut - 1/2bt	92€	
Krug "Grande Cuvée", Extra Brut - 1/2bt	355€	
Eric TAILLET "Exclusiv'T", Brut		90€
Charles Heidsieck, "Brut Réserve", Brut		114€
Billecart-Salmon "Rosé", Extra Brut		162€
Henriot "Rosé", Brut		136€
Ruinart "Blanc de Blancs", Brut		211€
Ruinart "Blanc de Blancs", Brut - 1/2bt	128€	

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

AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre, "Gueules de Loup", D. Goisot 2020	85€
Vin de Loire, "Sauvignon Chapitre I", Les Quatre Piliers 2020	60€
IGP Collines Rhodaniennes, "Le pied de Sanson", domaine Vernay 2022	94€
IGP de l'Hérault "Vermentino", Clos de la Barthassade 2020	75€

**VIN ROSÉ**

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

**VIN ROUGE**

AOP Chinon, "Clos de la Roche", Wilfrid Rousse 2018	68€
AOP Gevrey Chambertin, "En Jouse", D. Harmand-Geoffroy 2018	167€
AOP Chassagne-Montrachet, "Vieilles Vignes", Lucien Muzard 2020	145€
AOP Châteauneuf-du-Pape, "Etienne Gonnet", Famille Gonnet 2019	145€
AOP Saint-Emilion, Château de Ferrand 2014	67€ 123€

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€.