

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

OÛfs préparés à votre convenance
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	
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.

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

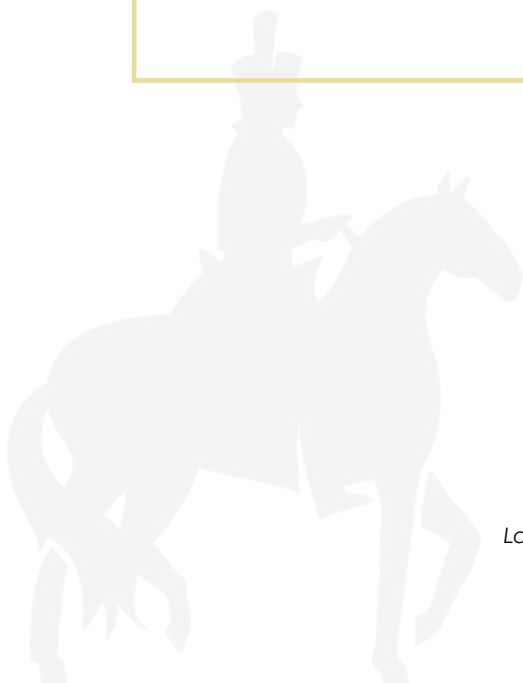
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

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



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€
Crab Rolls, pain feuilleté, oignon frit, sucrose, sauce cocktail	43€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	22€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	22€
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g	160€ / 250€
Caviar Onyx Petrossian 125g	430€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Arancini petits pois, mozzarella et boeuf - 5 pièces	38€
Hummous, grenade et pain pita	20€
Burrata des Pouilles 125g, crème balsamique, basilic	29€
Planche de fromages de saison de nos producteurs champenois	27€

Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP

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.

Déjeuner & Dîner

De 12h à 22h

ENTRÉES

Crèmeux de petits pois, menthe & basilic	29€
Salade César, poulet de nos régions, salade romaine, parmesan IGP, croûtons et sauce césar	39€

PLATS

Trio smash burger, frites maison	42€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade	32€
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare, frites	33€
Risotto au safran de la marne et citron	39€
Linguine au homard, pesto de tomate séchée	84€

ACCOMPAGNEMENTS

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

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

DESSERTS

Saint honoré au chocolat intuition 80%, caramel au chocolat	18€
Blanc-manger à la vanille de Madagascar, glace rhubarbe et granola	18€
Tarte comme un latte matcha aux framboises	18€
Vacherin végétal aux fruits rouges, notes de timut	17€

Pour les jeunes gastronomes

Un menu concocté par notre Chef

ENTRÉES

Crèmeux de petit pois
menthe et basilic

OU

Saumon fumé norvégien tranché main
crème aigre-douce

PLATS

Gambas obsiblu française croustillantes, sauce tartare

OU

Volaille à la crème

OU

Linguine à la tomate, sauce tomate

accompagné de frites fraîches, purée maison, légumes de saison

DESSERTS

Fruits tranchés

OU

Glaces - sorbets

OU

Cookie et glace à la vanille

40€

Pour les petits creux

De 22h à 07h00

Sélection de fromages de saison de nos producteurs champenois	27€
Tomme des Ardennes, Camembert « Le Petit Arthur », Chaource AOP, Langres AOP	
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
Saint-honoré au chocolat intuition 80%, caramel au chocolat	18€
Blanc-manger à la vanille de Madagascar, glace rhubarbe et granola	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 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**37,5CL 75CL**

Leclerc Briant "Millésime", Extra Brut 2019	146€
Marie Copinet, « Extra Quality », Brut	91€
Charles de Non-Dits, « E.PLI.SIT », Extra Brut 2018	216€
Laurent-Perrier, « Grand Siècle n° 26 », Brut	504€
Doyard, « Vendémiaire », Blanc de Blancs, Extra Brut	121€
Pierre Gerbais, « La Loge », Blanc de Blancs, Extra Brut	177€
Philipponnat, « Royal Réserve », Brut - Rosé	141€
Deutz, « Amour de Deutz », Brut - Rosé 2013	350€

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

Vin de Savoie, « Rhéa », Domaine Les Aricoques 2023	79€
Pouilly Fumé, « MCMLV », Domaine Bouchot 2023	108€
Rully, « 1er Cru La Pucelle », Domaine Belleville 2022	128€
Chablis Grand Cru, « Les Preuses », Domaine Christophe et Fils 2021	192€
Meursault, « Millerands », Domaine Les Parcellaires de Saulx 2021	225€

VIN ROSÉ

Côte de Provence, Château de Selle, Domaine Ott	114€
---	------

VIN ROUGE

Crozes-Hermitage, Domaine Combier 2021	74€
Cornas, « Les Chailles », Domaine Alain Voge 2021	125€
Côteaux Champenois, « Les Hauts Vaudayants », Domaine Brice 2022	135€
Pommard, Domaine de la Vougeraie 2021	37€
Pauillac, Château Latour 2020	231€

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€.