

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

OEufs 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.

NE PAS DÉRANGER,
JE RESTE DANS MA **BULLE** ...

ROOM SERVICE

Pour accompagner votre Petit-déjeuner Royal...

Œufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast

Œufs "à la Royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast

Œufs Impérial

25€

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

En dehors des horaires du petit-déjeuner (de 12h00 à 22h00), toute commande d'œufs sera facturée 20€, à l'exception des Œufs Impérial à 25€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

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.

Petit-déjeuner à emporter

Commandez-le la veille de votre départ auprès de notre équipe Room Service

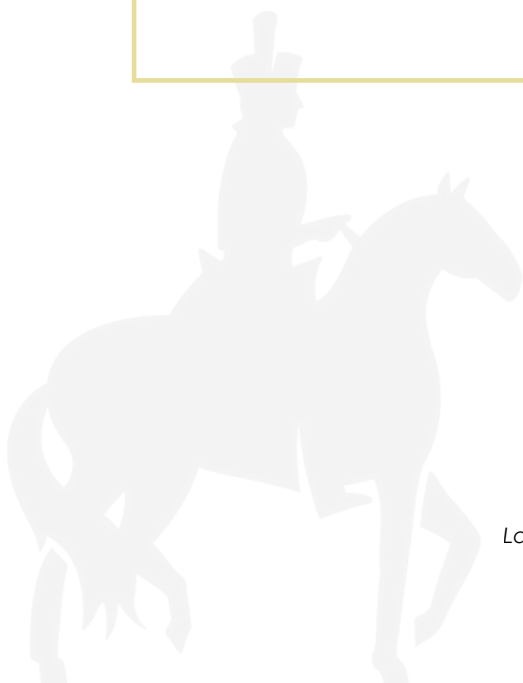
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

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	34€
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€
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame	38€
Hummous, menthe et pain pita	22€
Burrata des Pouilles 125g, crème balsamique, basilic	29€
Planche de fromages de saison de nos producteurs régionaux	27€
Tomme des Ardennes, Chaource AOP, Langres AOP	

Déjeuner & Dîner

De 12h à 22h

ENTRÉES

Pâté en croûte de canard aux figues, pickles de cèpes à l'huile de noix et aux baies sauvages de "Mack Khen"	42€
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

Autour du chocolat Côte d'ivoire 56%, biscuit au cœur coulant, siphon lacté, glace vanille de Madagascar	18€
Café Nevadito de Colombie et Vanille du Mexique, tartelette croustillante, crème légère et glace onctueuse	19€
Autour de la pomme, biscuit moelleux au sarrasin, ganache à l'érable et sorbet granny smith	18€
La poire conférence, pochée, croustillant et glace à la noisette du Piémont, notes de yuzu	20€

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

Petite salade César

OU

Saumon fumé norvégien tranché main
crème aigre-douce

OU

Petite planche de charcuteries basques
de Pierre Oteiza

PLATS

Pavé de bar
beurre blanc

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

Planche de fromages de saison de nos producteurs régionaux Tomme des Ardennes, Chaource AOP, Langres AOP	27€
Planche de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Saumon fumé norvégien tranché main, crème aigre-douce	38€
La Pistache, biscuit moelleux, ganache à la fleur d'oranger et glace pistache	18€
Autour de la pomme, biscuit moelleux au sarrasin, ganache à l'érable et sorbet granny	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

Oolong 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 des Vahinés* 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

23€

GUESS WHO'S BACK – 18cl

Gin, Jus de citron, Sirop de concombre, Tonic
Poivre de Sichuan, Bitter cherry

SWEET RÉVÉRENCE – 10cl

Shochu Révérence Bonvalet, Antica Formula, Sirop de cerise, Bitter

FRAMBOWOW – 12cl

Vodka, Jus de citron, Framboise fraîche, Sirop de rose, Blanc d'oeuf

RUM BAM BERRY – 16cl

Rhum blanc, Liqueur Italicus, Jus de cranberry
Jus de citron vert, Purée de myrtille

GINGER LOCO – 16cl

Tequila, Liqueur Triple piments, Jus d'ananas, Jus de citron vert
Sirop de gingembre, Sel au piment

26 €

POM'PARTY – 18cl

Champagne, Vodka, Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de vanille

CHILL MAN – 18cl

Champagne, Gin, Liqueur Saint-Germain, Soda pamplemousse

MOCKTAILS

14 €

HIBISCOOL– 18cl

Limonade Maison Limette, Jus de pamplemousse
Infusion fruits rouges et hibiscus

SUMMER BEAUTEA – 18cl

Thé Earl grey, Jus de citron, Sirop de framboise

18 €

BLOOMIN'GOOD – 18cl

French Bloom, Nolow n°4, Jus de citron vert, Sirop de fleur de sureau
Eau pétillante, Menthe fraîche

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€.



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 67 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 !



SÉLECTION DE VINS AU VERRE / BY THE GLASS

		12cl	75cl
CHAMPAGNE			
	Henriot, « Brut Souverain », Brut	19 €	102 €
	André Robert, « Les Jardins du Mesnil », Blanc de Blancs, Extra Brut	24 €	120 €
	Delamotte, Blanc de Blancs, Extra Brut	30 €	149 €
2018	Leclerc-Briant, « Les Monts Ferrés », Blanc de Blancs, Extra Brut	55 €	279 €
2016	A.R. Lenoble, 1er Cru Bisseuil, Blanc de Noirs, Brut Nature	33 €	165 €
	Solera 2006 Coessens « Largillier », Blanc de Noirs, Extra Brut	42 €	209 €
	Dehours « Œil de perdrix », Rosé 	23 €	114 €
2014	Rare - Rosé 	67 €	792 €
VINS BLANCS / WHITE WINE			
2022	Saint-Péray, « Les Pins » Domaine Bernard Grippa	16 €	78 €
2022	Sancerre, « Le Clos de Beaujeu » Domaine Gérard Boulay	28 €	140 €
2022	Pernand-Vergelesses, « Les Combottes » Clos du Moulin aux Moines	23 €	114 €
2023	Chassagne-Montrachet, Domaine Lamy-Pillot	34 €	163 €
VINS ROUGES / RED WINE			
2022	Vacqueyras, « Floureto », Domaine Le Sang des Cailloux	14 €	68 €
2021	Morgon, « Javernières - Aux pierres », Domaine Louis-Claude Desvignes	23 €	114 €
2019	Pauillac, Château Armailhac	43 €	212 €
2022	Rully, « 1er Cru Clos du Chapitre », Domaine de Belleville	27 €	135 €
2014	Chambolle-Musigny, Domaine Bouchard	37 €	183 €
VINS MOELLEUX / SWEET WINE		8cl	
	Ratafia, « Rancio », Domaine Geoffroy	34 €	
2002	Montilla-Moriles, Don PX « Pedro Ximénez », Bodegas Toro Albalà	28 €	
2019	Barsac, 1er Grand Cru Classé, Château Coutet	29 €	
2018	Riesling Auslese, « Juffer-Sonnenuhr », Domaine Fritz Haag	25 €	

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€.