

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 maison du jour

Œufs préparés à votre convenance

GLUTEN FREE

Sélection de charcuteries basques de Pierre Oteiza,  
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

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

Avocado toast, oeuf poché, guacamole  
sésame, brunoise d'oignon rouge

Œufs Impérial

Œufs à votre convenance au caviar oscietre Petrossian  
brouillé, omelette, poché, à la coque

Extra 25€

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 45€

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



## Boissons

### JUS DE FRUITS (25CL)

Jus de fruits frais pressés  
Orange, Citron jaune, Pamplemousse

Jus de fruits artisanaux  
Ananas, Raisin, Pomme, Tomate

Nectars de fruits artisanaux  
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 Chaiï (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

POUR LES DÉPARTS AUX AURORES...

ROOM SERVICE

## *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

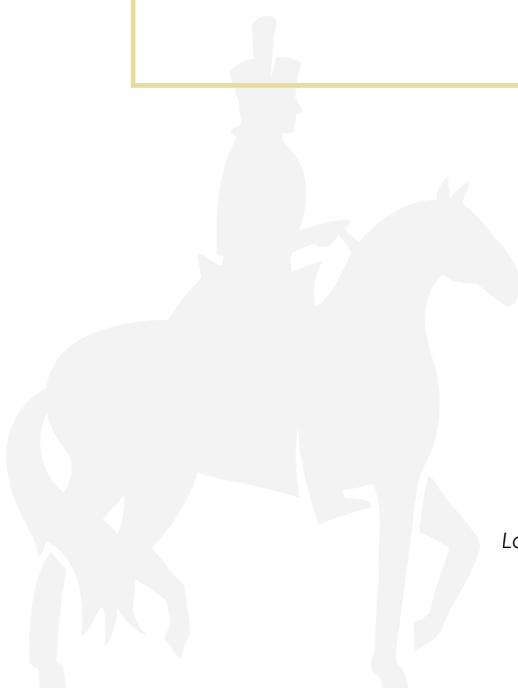
Jus de fruits frais pressés  
VEGAN / GLUTEN FREE

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger  
GLUTEN FREE DISPONIBLE

Yaourt Bordier au choix  
(nature, vanille, fraise, citron vert)

Fruits entiers de saison

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*



JOYEUSES FÊTES !

ROOM SERVICE

Disponible du 24 décembre de 19h à 22h  
et du 25 au 31 décembre de 12h à 22h

Terrine de foie gras à la truffe 49€  
croustillant de sarrasin et condiment à la châtaigne

Aiguillette de cœur de saumon fumé d'Écosse 52€  
caviar Osciètre Petrossian

Ballotine de volaille à la truffe 56€  
sauce champagne

Saint-Jacques de Port-en-Bessin 58€  
pomme Darphin truffée et beurre de caviar

Autour du miel de nos ruches 25€  
confit au citron de Menton et biscuit à l'amande

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*

POUR LES PETITES  
ET LES GRANDES **FAIMS**

ROOM SERVICE

*À partager*

De 12h à 22h

Gambas Obsiblue française, bouillon de dashi parfumé citronnelle	44€
Cœur de saumon fumé norvégien, crème aigre-douce	38€
Rillettes de sardines aux câpres	28€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	22€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	22€
Caviar Osciètre Royal Petrossian 30g / 50g	160€ / 250€
Caviar Osciètre Royal Gourmet House 125g	430€
Assortiment de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame	38€
Trio de mini Cheeseburger, frites	38€
Assortiment de fromages de saison de nos producteurs régionaux	19€
Tomme des Ardennes, Chaource, Langres	

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 PETITES  
ET LES GRANDES **FAIMS**

ROOM SERVICE

*Déjeuner & Dîner*

De 12h à 22h

**ENTRÉES**

Pâté en croûte de canard aux figues, pickles cèpes & girolles à l'huile de noix, baies sauvages de "Mack Khen"	39
Salade César, poulet de nos régions, salade romaine, Parmesan, croûtons et sauce césar	35€
Potage du moment	24€

**PLATS**

Cheeseburger, frites	42€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites, salade	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites, salade	32€
Fish & Chips de cabillaud, frites, sauce tartare	33€
Risotto au safran de la Marne, citron confit	39€
Linguine au homard, pesto de tomate séchée, espuma parmesan	84€

**ACCOMPAGNEMENTS**

Salade, légumes de saison, frites, purée de pommes de terre	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'éable et sorbet granny smith	18€
La poire, 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

Cœur de saumon fumé norvégien  
crème aigre-douce

OU

Assortiment de charcuteries basques  
de Pierre Oteiza

**PLATS**

Pavé de bar  
beurre blanc

OU

Volaille à la crème

OU

Linguine  
sauce tomate

accompagné de frites, purée de pommes de terre ou légumes de saison

**DESSERTS**

Fruits tranchés

OU

Glaces - sorbets

OU

Cookie et glace à la vanille

40€

POUR LES PETITES  
ET LES GRANDES **FAIMS**

ROOM SERVICE

*Pour les petits creux*

De 22h à 07h00

Assortiment de fromages de nos producteurs régionaux	19€
Tomme des Ardennes, Chaource AOP, Langres AOP	
Sélection de charcuteries basques de Pierre Oteiza	31€
Cœur de saumon fumé norvégien, crème aigre-douce	38€
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 smith	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.

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 25CL**

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

**LES NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX 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

## 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.

## 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 Chai (classique ou latte)*	12€

## INFUSIONS

Camomille*	10€
Verveine*	10€
Rooibos des Vahinés*	12€
Menthe fraîche*	10€
Fruits rouges et baies de goji	12€



\*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

**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****CHAMPAGNE**

		12cl	75cl
	Toullec, « Assemblage », Extra Brut	19 €	94 €
	Frerejean Frères, « Premier Cru » Extra Brut	29 €	145 €
	Jacquesson, « Cuvée 748 », Extra Brut	33 €	164 €
	Egly-Ouriet, « Grand Cru », Extra Brut	41 €	202 €
2016	Pertois Lebrun, « Egoïste », Blanc de Blancs, Extra Brut	28 €	137 €
2005	Pascal Doquet, « Champ d'Alouettes », Blanc de Blancs, Extra Brut Leclerc-Briant, Extra Brut - Rosé	58 €	288 €
2014	Rare - Rosé	25 €	125 €
		67 €	792 €

**VINS BLANCS / WHITE WINE**

2022	Anjou, « Anjou Noir » Domaine Belargus	15 €	74 €
2021	Rully 1er Cru, « La Pucelle » Domaine Belleville	26 €	128 €
2021	Meursault, « Les Meix Chavaux » Lucien Muzard & Fils	35 €	175 €
2023	Saint-Joseph, Domaine Gripa	20 €	99 €

**VINS ROUGES / RED WINE**

2020	IGP Pays d'Hérault, « Les Creisses », Domaine des Creisses	15 €	73 €
2019	Châteauneuf du Pape, « Cuvée Etienne Gonnet », La Font de Michelle	36 €	178 €
2020	Pauillac, Château Dompierre	44 €	216 €
2021	Morgon, « Côte du Py », Domaine Louis-Claude Desvignes	21 €	103 €
2020	Nuits-Saint-Georges, Les Parcellaires de Saulx	34 €	167 €

**VINS MOELLEUX / SWEET WINE**

2002	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€.