

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 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

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 Bénédictes, 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

Extra 25€

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

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.



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

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 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

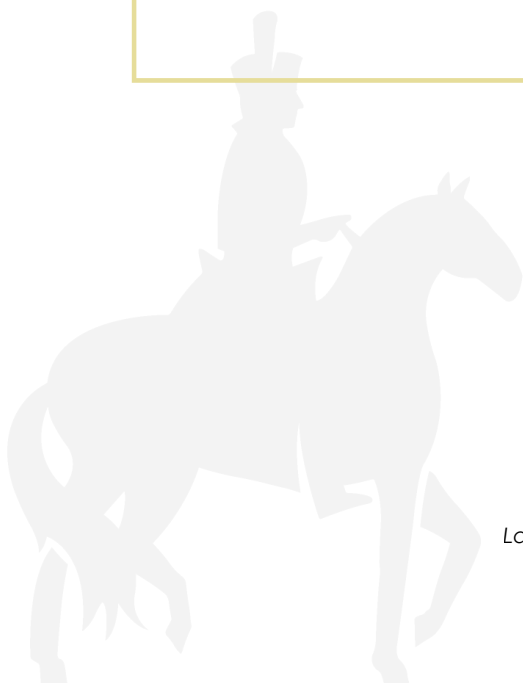
Boisson chaude de votre choix
Sélection de laits végétaux (amande, soja, avoine)
VEGAN

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, bouillon de dashi parfumé citronnelle	44€
Pâté en croûte de canard aux figues, pickles cèpes & girolles à l'huile de noix, baies sauvages de "Mack Khen"	39€
Rillettes de sardines aux câpres	28€
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 Oscietre Royal Gourmet House - Iran 125g	430€
Assortiment de charcuteries basques de Pierre Oteiza	41€
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame	38€
Trio de cheeseburger, bœuf de la ferme de Jabled - frites maison	38€
Assortiment de fromage de saison de nos producteurs	27€



Déjeuner & Dîner

De 12h à 22h

ENTRÉES

Cœur de saumon fumé norvégien, crème aigre-douce	38€
Salade César, poulet de nos régions, salade romaine, Parmesan, croûtons et sauce césar	35€
Potage du moment	24€

PLATS

Cheeseburger, bœuf de la ferme Jabled - frites maison	42€
Croque-Monsieur jambon, vieux Comté, frites maison, salade	32€
Croque-Monsieur volaille, vieux Comté, frites maison, salade	32€
○ Fish & Chips de cabillaud, frites maison, 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 maison, 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'érable et sorbet granny smith	18€
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.

○ Certifié pêche locale et durable

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 maison, purée de pommes de terre ou légumes de saison

DESSERTS

Fruits tranchés

ou

Glaces - sorbets

ou

Cookie et glace à la vanille

40€

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.

○ Certifié pêche locale et durable

Pour les petits creux

De 22h à 07h00

Assiette de saison de nos producteurs	19€
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€



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

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€.

Les viandes du menu Woof Woof sont d'origines européennes.

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 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

**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 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€

TEQUI TEQUI RUMBA – 12cl

Tequila, Apérol, Cointreau, Jus de citron jaune, Sirop de sucre maison

MAPPLE TWIST – 10cl

Gin, Pimm's, Italicus, Sirop d'érable, Jus de citron vert

BERRY BONKERS– 16cl

Vodka, Cointreau, Purée de myrtille, Jus de fraise
Jus de citron jaune, Blanc d'œuf

PASSION VIBES – 14cl

Rhum, St Germain, Jus de maracuja, Jus de citron vert, Sirop d'orgeat

APPLE RODEO – 16cl

Bourdon, Calvados, Jus de pomme, Jus de citron vert, Ginger Ale

SIGNATURES CHAMPAGNE

26 €

FRENCH CHERRY – 18cl

Champagne, Cachaça, Liqueur de cerise, Jus de citron
Sirop de citron, Bitter cherry

CHRISMAS CHAMPAGNE – 18cl

Champagne, Bitter Orange, Antica Formula
Jus de cranberry, Sirop de cannelle

MOCKTAILS

14 €

SHIRLEY TEMPLE – 16cl

Sirop de grenadine, Jus de citron, Ginger Ale

PINEAPPLE FIZZ – 18cl

Limonade Maison Limette, Jus d'ananas, Jus de citron vert
Sirop de Sureau

18 €

COOLCUMBER – 15cl

Bold Bonvalet, Jus de citron, Sirop de concombre
Tonic, Poivre de Sichuan

FRENCH'MOUSSE –18cl

French Bloom, Bold Bonvalet, Jus de pamplemousse
Eau pétillante, Sirop de Framboise

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			
	Francis Orban, Extra Brut	19 €	92 €
	Marcoult, « B de Barbonne », Blanc de Blancs, Extra Brut	26 €	126 €
	Clandestin, « Les Revers », Blanc de Blancs, Brut Nature	37 €	185 €
2016	A.R. Lenoble, « Blanc de Noirs », Brut Nature	33 €	165 €
2020	Pierre Paillard, « Les Maillerettes », Blanc de Noirs, Grand Cru Bouzy	47 €	234 €
2019	Leclerc-Briant, « Derrière Les Clos », Blanc de Noirs Grand cru Mailly Champagne	61 €	305 €
	Pierre Gerbais, « Grains de Celles » Extra Brut - Rosé	24 €	116 €
2014	Rare - Rosé	67 €	792 €
VINS BLANCS / WHITE WINE			
2023	Saint-Péray, « Harmonie » Domaine Alain Voge	15 €	75 €
2023	Saint-Romain, « La Combe Bazin » Les Parcellaires de Saulx	24 €	120 €
2021	Meursault, « Les Narvaux » Domaine Diconne	34 €	170 €
2023	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Beurenard	29 €	141 €
VINS ROUGES / RED WINE			
2023	Côte de Brouilly, « Les Sept Vignes », Château Thivin	14 €	69 €
2012	Saint-Joseph, Domaine Bernard Gripa	21 €	103 €
2020	Pauillac, Château Dompierre	44 €	216 €
2021	Pommard, « Les Vignots » Domaine Diconne	30 €	152 €
2014	Chambolle-Musigny, Domaine Bouchard	37 €	183 €
VINS MOELLEUX / SWEET WINE			
	Ratafia, « Rancio », Domaine Geoffroy	8cl 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€.