

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  
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 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 et grenade

Œufs Impérial

Supplément de 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 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 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 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*

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

*Commande la veille de votre départ auprès de notre équipe Room Service*

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*



## *À partager*

De 12h00 à 3h00

Gambas Obsiblu française croustillantes, mayonnaise wasabi	44€
Pâté en croûte de foie gras et pistache	39€
pickles de légumes aux baies sauvages de "Mack Khen"	
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 fromages de saison de nos producteurs	27€

*Veillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.  
Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.*



## *Déjeuner & Dîner*

De 12h00 à 3h00

### ENTRÉES

Truite de Banka en gravlax, citron noir, touche de raifort	32€
Salade César, poulet de nos régions, parmesan, croûtons, sauce césar	39€
Potage du moment	24€

### PLATS

Cheeseburger, boeuf 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, sauce tartare, frites maison	33€
Risotto au safran de la Marne, citron confit	34€
Linguine au homard, pesto de tomate séchée, espuma de parmesan	79€
Tartare de boeuf français, frites maison	39€

### ACCOMPAGNEMENTS

Salade, légumes de saison, frites maison, purée de pommes de terre	10€
--	-----

VÉGÉTARIEN OU VEGAN

### DESSERTS

Riz au lait, vanille du Mexique et tuile craquante	19€
Assiette de fruits de saison	15€
Sélection de glaces et sorbets	1 boule - 8€

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*

**ENTRÉES**

Petite salade César

OU

Truite de Banka en gravlax, touche de raifort

OU

Assortiment de charcuteries basques de Pierre Oteiza

**PLATS**

Ravé de cabillaud, beurre blanc

OU

Volaille à la crème

OU

Linguine à la 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 3h00 à 7h00**

Assiette de fromages saison de nos producteurs	19€
Sélection de charcuteries basques de Pierre Oteiza	31€
Truite de Banka en gravlax, citron noir, touche de raifort	32€
Riz au lait, vanille du Mexique, tuile craquante	19€
Assiette de fruits de saison	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 3h00**

Bœuf ou volaille, riz et 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 FRAÎCHES****EAUX**

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

**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)	

**JUS & NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX**

Jus de raisin, tomate, pomme ou ananas (25cl)	9€
Nectars de fraise, abricot ou pêche (25cl)	

**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 particulièrement adapté à l'expresso.*

Expresso (6 cl), allongé ou décaféiné (12 cl)	7€
Double expresso (12 cl), cappuccino (24cl) ou latte (27 cl)	9€
Chocolat chaud gourmand (24 cl)	16€
<i>*sélection de laits végétaux disponibles</i>	



*\*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€.*

**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, 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 issu de l'agriculture biologique

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€.

*Bar Alysse*

De 12h00 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

**SIGNATURE CHAMPAGNE**

26€

FRENCH CHERRY – 18cl

Champagne, Cachaça, Liqueur de cerise, Jus de citron

Sirop de citron, Bitter cherry

WINTER CHAMPAGNE – 18cl

Champagne, Bitter Orange, Antica Formula

Jus de cranberry, Sirop de cannelle



*Bar Alysse*

De 12h00 à 23h30

**MOCKTAILS**

SHIRLEY TEMPLE – 16cl Sirop de grenadine, Jus de citron, Ginger Ale	14€
PINEAPPLE FIZZ – 18cl Limonade Maison Limette, Jus d'ananas, Jus de citron vert Sirop de Sureau	14€
COOLCUMBER – 15cl Bold Bonvalet, Jus de citron, Sirop de concombre Tonic, Poivre de Sichuan	18€
FRENCH'MOUSSE – 18cl French Bloom, Bold Bonvalet, Jus de pamplemousse Eau pétillante, Sirop de Framboise	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€.*



**VINS AU VERRE****CHAMPAGNE**

		<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
	André Robert, « Les Vignes de Montigny » Blanc de Noirs, Extra Brut	19€	92€
2018	Stéphane Herbert, « 100% Meunier », Blanc de Noirs, Extra Brut	31€	152€
	Leclerc-Briant, « Abyss », Brut Nature	59€	342€
	Pascal Doquet, « Arpège - Premier Cru », Blanc de Blancs, Extra Brut	26€	131€
	Billecart-Salmon, Blanc de Blancs, Grand Cru, Extra Brut	34€	169€
2017	Pierre Gimonnet, « Chouilly » Blanc de Blancs, Extra Brut	49€	245€
	A.R. Lenoble « V.19 » Extra Brut - Rosé	27€	135€
2014	Bollinger « La Grande Année », Brut - Rosé	73€	365€

**VINS BLANCS**

2024	Alsace Riesling, Domaine Albert Mann	14€	68€
2020	Côte de Beaune, « Les Pierres Blanches », La Vougeraie	28€	138€
2023	Meursault, « Le Pré de Manche », Les Parcellaires de Saulx	44€	219€
2024	Côtes du Jura, « Cuvée Edouard » Domaine Badoz	20€	99€
2023	Savennières, « Clos Devant le Jeu » Thibault Baudignon	31€	151€

**VINS ROUGES**

2022	Crozes-Hermitage, Domaine Combier	16€	82€
2022	Morgon, « Javernières » Domaine Louis Claude Desvignes	19€	96€
2021	Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, « Les Marconnets » La Vougeraie	34€	167€
2020	Côte-Rôtie, « Oléa », Domaine Jasmin	41€	205€
2021	IGP Côtes Catalanes, « Vieilles Vignes » Domaine Gauby	29€	144€

**VINS ROSÉS**

2024	Côtes de Provence, « Château de Selle », Domaine Ott	25€	114€
------	--	-----	------

**VINS MOELLEUX**

		<b>8cl</b>
	Ratafia, « Rancio », Domaine Geoffroy	34€
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€.