

POUR LES PETITES
ET LES GRANDES **FAIMS**

BON APPÉTIT !

▲
ALT. _____ 259m
BELLEVUE

3ÈME ÉTAGE

Petit déjeuner : 7h30 - 10h30
Déjeuner : 12h00 - 14h00
Dîner : 19h00 - 21h30

Le Bellevue est ouvert tous les jours.

Le Bellevue, restaurant bistrannique,
offre une carte authentique,
inspirée des produits de saison.

Le restaurant fait face à la terrasse et sa
superbe vue sur le vignoble champenois.



LE ROYAL
ETAPE GASTRONOMIQUE

3ÈME ÉTAGE

Dîner : 19h00 - 21h00

*Le Royal est ouvert
du mardi au samedi inclus.*

Le Royal, étape gastronomique
du Royal Champagne.

Le restaurant revisite le terroir
champenois, en mettant à l'honneur les
produits de la région tout en gardant
cette fraîcheur ensoleillée.



3ÈME ÉTAGE

12h00 - 00h30

Le Bar est ouvert tous les jours.

Le Bar Abysse et sa terrasse estivale offrent une large sélection
de champagnes et cocktails ainsi qu'une offre snacking.

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 22h00

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| 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 22h00

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

○ Pavé 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.

Veillez 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 22h00 à 7h00

| | |
|------------------------------------------------------------------|----------|
| Linguine au homard, sauce tomate, parmesan | 84€ |
| Parmentier de canard truffé, salade verte | 48€ |
| Navarrin d'agneau aux petits légumes | 41€ |
| Croque-Monsieur jambon ou volaille, vieux comté, salade | 32€ |
| Soupe de tomate servie froide au chaude | 27€ |
| Salade de gambas obsiblué, ponzu, furikake | 45€ |
| Assortiment de charcuterie basques de Pierre Oteiza | 31€ |
| Assiette de fromage de saison de nos producteurs | 19€ |
| Caviar Oscière Royal Petrossian - 30g ou 50g, condiments, blinis | 160/250€ |
| Autour du chocolat acidulé – en crémeux, sablé, notes d'oseille | 20€ |
| 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 22h00

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 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

| | | 12cl | 75cl |
|------|----------------------------------------------------------------------|------|------|
| | 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 ^{er} 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

| | | 8cl |
|------|------------------------------------------------------------|-----|
| | 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€.