*POUR LES PETITES*
*ET LES GRANDES* ***FAIMS***

BON APPÉTIT !

BELLEVUE

**3ÈME ÉTAGE**

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

*Le Bellevue est ouvert tous les jours.*

Le Bellevue, restaurant bistronomique, 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.

ABYSSE
BAR & TERRASSE

**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,
truite de banka fumée, 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", truite de Banka fumée, 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 Chaï (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.*

*POUR LES DÉPARTS AUX AURORES...*

ROOM SERVICE

## *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.*

*POUR LES PETITES*
*ET LES GRANDES* ***FAIMS***

ROOM SERVICE

## *À partager*

**De 12h00 à 22h00**

| | |
|---|---|
| Gamba Obsiblue française croustillantes | 35€ |
| mayonnaise citron au sésame wasabi | |
| Tataki de thon rouge, wakamé, sésame | 38€ |
| Pâté en croûte de volaille et citron confit | 39€ |
| pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen' | |
| Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces | 22€ |
| Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces | 22€ |
| Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g / 50g | 160 / 264€ |
| Gourmet House Caviar Impérial gold / 30g / 50g / 125g | 150 / 240 / 440€ |
| Gourmet House Caviar Royal Baerii / 30g / 50g | 130 / 200€ |
| Assortiment de charcuteries basques de Pierre Oteiza | 41€ |
| Assortiment de fromages de saison de nos producteurs | 31€ |
| Trio de cheeseburger, bœuf de la ferme de Jabled, frites maison | 42€ |

*Veuillez 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.*

*POUR LES PETITES*
*ET LES GRANDES* ***FAIMS***

ROOM SERVICE

# Déjeuner & Dîner

**De 12h00 à 22h00**

## ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Truite de Banka en gravlax, citron noir, touche de raifort ⬭ | 33€ |
| Salade César, poulet de nos régions, parmesan, croûtons, sauce césar | 34€ |
| Vitello tonnato | 28€ |

## 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 | 35€ |
| Risotto de Fregola Sarda, poellée de girolles, stracciatella | 35€ |
| Linguine au homard, pesto de tomate séchée, espuma de parmesan | 84€ |
| Tartare de boeuf français, frites maison | 39€ |

## ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|---|
| Salade, légumes de saison | 8€ |
| Frites maison, purée de pommes de terre | 14€ |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Autour du chocolat Côte d'ivoire 56%<br>biscuit au cœur coulant, siphon lacté, glace vanille de Madagascar | 18€ |
| Autour du café El Kivu du Rwanda<br>financier, concentration, glace, écume lactée | 19€ |
| 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 PETITES*
*ET LES GRANDES* ***FAIMS***

ROOM SERVICE

## *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.*
*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 PETITES*
*ET LES GRANDES* ***FAIMS***

ROOM SERVICE

## *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€ |
| Tout pastèque-tomate en fraîcheur | 29€ |
| Salade de gambas obsiblue, ponzu, furikake | 45€ |
| Assortiment de charcuterie basques de Pierre Oteiza | 31€ |
| Assiette de fromage de saison de nos producteurs | 19€ |
| Caviar Oscietre Royal Petrossian - 30g ou 50g, condiments, blinis | 160/250€ |
| Autour du chocolat acidulé en crémeux, sablé, notes d'oseille | 20€ |
| Vacherin aux mûres, meringue et ganache au miel de nos ruches | 20€ |
| 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.*

# *MENU* ***WOOF WOOF***

ROOM SERVICE

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<br>Croquettes pour chien de taille moyenne, de 12 mois à 7 ans<br>Aliment complet | 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€.*
*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€ |

**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€.*

## 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 Abysse

**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

*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 Abysse

**De 12h00 à 23h30**

## MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE – 16cl — 14€
Sirop de grenadine, Jus de citron, Ginger Ale

PINEAPPLE FIZZ – 18cl — 14€
Limonade Maison Limette, Jus d'ananas, Jus de citron vert
Sirop de Sureau

COOLCUMBER – 15cl — 18€
Bold Bonvalet, Jus de citron, Sirop de concombre
Tonic, Poivre de Sichuan

FRENCH'MOUSSE – 18cl — 18€
French Bloom, Bold Bonvalet, Jus de pamplemousse
Eau pétillante, Sirop de Framboise

*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

| | | 12cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| | **CHAMPAGNE** | | |
| | Boonen, "CPTS", Extra Brut | 20€ | 98€ |
| | Romain Hénin "L'Odyssée Pétillante - Chapitre 2" Brut Nature | 29€ | 144€ |
| 2021 | Coustheur-Bonnard "Osmose", Blanc de Blancs, Extra Brut | 26€ | 130€ |
| 2019 | Leclerc-Briant "Blanc de Blancs", Extra Brut | 34€ | 168€ |
| 2005 | Pascal Doquet "Champ d'Alouettes",blanc de blancs, Extra Brut | 58€ | 288€ |
| 2020 | Bérêche «Mailly Grand Cru", Blanc de Noirs, Extra Brut | 52€ | 260€ |
| | Eric Taillet "Bansionensi Rosae" Extra Brut - **Rosé** | 24€ | 116€ |
| | Rare Champagne - **Rosé** | 67€ | 792€ |
| | **VINS BLANCS** | | |
| 2021 | Chablis 1er Cru, « Forêt », Domaine Moreau Naudet | 29€ | 146€ |
| 2023 | Meursault, « Les Millerands », Les Parcellaires de Saulx | 42€ | 209€ |
| 2025 | Bandol, Domaine de Terrebrune | 16€ | 77€ |
| 2017 | Vouvray, « Sang de Roche », Clos Thierrière | 31€ | 154€ |
| 2020 | Sancerre, « La Pitaude » Domaine Paul Prieur | 19€ | 91€ |
| | **VINS ROUGES** | | |
| 2021 | PMercurey « Perrières » Domaine Belleville | 20€ | 99€ |
| 2017 | Volnay 1er Cru « Roncerets » Domaine Génot-Boulanger | 43€ | 212€ |
| 2023 | Côte de Brouilly « Les sept vignes » Château Thivin | 14€ | 69€ |
| 2021 | Côte-Rôtie « Château de Montlys » Domaine Semaska | 37€ | 184€ |
| 2016 | Sancerre « Grappes Entières » Domaine Paul Prieur | 29€ | 145€ |
| | **VINS ROSÉS** | | |
| 2024 | Côtes de Provence, « Château de Selle », Domaine Ott - **Rosé** | 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€.*