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

BON APPÉTIT !

ALT. 259m
BELLEVUE

3ÈME ÉTAGE

Petit déjeuner : 7h30 - 10h30
Déjeuner : 12h00 - 13h30
Dîner : 19h00 - 20h45

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 - 20h30

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

11h00 - 11h30
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.

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 mayonnaise citron au sésame wasabi	35€
Tataki de thon rouge, wakamé, sésame	38€
Pâté en croûte de canard et figues	42€
Mini Croque jambon, vieux comté - 8 pièces	22€
Mini Croque volaille, vieux comté - 8 pièces	22€
Caviar Osciètre 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 français, 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 français, 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 céleri au raison et à la grenade	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% biscuit au cœur coulant, siphon lacté, glace vanille de Madagascar	18€
Autour du café El Kivu du Rwanda 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€
Oeufs mayonnaise, oeufs truite de Banka, crémeux de cresson à l'huile de noisette	22€
Truite de banka en gravlax, touche raifort	33€
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€
Baba aux agrumes, champagne rosé	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.

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 Croquettes pour chien de taille moyenne, de 12 mois à 7 ans 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€.

J'AI ***SOIF*** !

ROOM SERVICE

VINS AU VERRE

		12cl	75cl
	CHAMPAGNE		
	Rémi Georgeton « Mes 4 Terroirs » Extra Brut	21€	104€
	A.R. Lenoble « Dosage Zéro V.20 » Brut Nature	29€	145€
2008	Dom Pérignon « P2 Deuxième Plénitude » Brut	189€	1100€
2016	Pertois-Lebrun « L'égoïste » Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut	28€	137€
	Suenen « C+C », Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut	210€	42€
2014	Leclerc-Briant « Château d'Avize » Grand Cru, Blanc de Blancs, Brut Nature	59€	355€
2021	R. Pouillon « Le Montgruguet » Premier Cru, Blanc de Noirs, Extra Brut	39€	195€
	Christian Gosset « A06 » Grand Cru, Extra Brut - Rosé	27€	134€
2014	Rare Champagne Brut - Rosé	67€	792€
	VINS BLANCS		
2021	Mâcon-Cruzille « Clos de la Mollepierre » Domaine Guillot-Broux	29€	146€
2022	Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » Domaine Fontaine-Gagnard	42€	208€
2024	Alsace « Zellenberg » Domaine Marcel Deiss	15€	75€
2020	Saumur « Les Pentes » Clos de l'Ecotard	30€	149€
2020	Côtes du Jura « En Lya » Domaine des Carlines	19€	91€
2022	L'Etoile Domaine de Montbourgeau	19€	/
	VINS ROUGES		
2021	Mercurey « 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 MOELLEUX	**8cl**	
	Ratafia, « Rancio », Domaine Geoffroy	36€	
2011	Madère, Tinta Negra « Single Harvest », Barbeito	26€	
2020	Barsac, 1er Grand Cru Classé, Château Coutet	29€	
2022	Alsace Gewurztraminer « Steingrubler Grand Cru », Domaine Albert Mann	23€	

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€.