



Room Service

de 17h00 à 00h00 / from 5.00pm to 00.00pm



Entrées / Starters

Assiette de Saumon fumé de Norvège, Pommes grenailles tièdes à la crème Smoked salmon with potatoes in cream	16.00 €
Soupe Bio aux légumes de saison, quenelle de fromage frais Cottage cheese on Bio vegetables soup	14.80 €
Foie gras de canard au torchon, compotée de pommes Traditional duck foie gras and mashed apples	19.50 €
Mozzarella «Di Buffala» sur sa compotée de tomates, caramel balsamique Mozzarella “Di Buffala” on stewed tomatoes, balsamic caramel	15.50 €

Plats Garnis / Main Courses

Jusqu'à 23h30 / Until 11.30pm

Tartare «Andalou» Viande hachée crue de boeuf, câpres, cornichons, oignons, persil, crème de tomates confites - Frites Raw minced steak with capers, gherkins, onions, parsley, candied tomatoes - French fries	19.80 €
Filet de poulet grillé et son jus d'herbes infusées - Frites Roasted chicken breast and its infused herbs jus – French fries	18.80 €
Pièce du boucher (Rumsteack) grillée, sauce au poivre de Sechuan - Purée Grilled beef rumsteak, sechuan pepper sauce – Mash potatoes	24.00 €
Filet de veau poêlé au foie gras - Tagliatelles Fillet of veal with foie gras - Tagliatelles	33.00 €
Filet de bar rôti, purée fine d'artichauts et son jus Roast sea bass fillet and mash artichoke	25.00 €

Salades / salads

La Costa Salade, tomates, Manchego vieux, tagliatelles, jambon de pays, artichauts marinés, olives Green salad, tomatoes, Manchego old, tagliatelles, country ham, marinated artichokes, olive	19.00 €
La 507 Kcal Salade, haricots verts, tomates, artichauts marinés, émincés de filet de poulet, jus de citron, huile d'olive, basilic Salad, green beans, tomatoes, marinated artichokes, sliced fillet of chicken, lemon juice, olive oil, basil	18.50 €
La Parisienne Salade, jambon au torchon, emmental, œuf dur, champignons de Paris marinés, tomates Green salad, ham, emmental, hard-boiled egg, marinated mushrooms, tomatoes	18.50 €

Snacks

Le Club Fermier Pain de mie, filet de poulet, crème aux fines herbes sur un lit de salade et tomates Sliced white bread, chicken fillet, cream with the herbs on green salad and tomatoes	14.50 €
Le Club Tradition Pain de mie, jambon au torchon, emmental, mayonnaise sur un lit de salade et tomates Sliced white bread, ham, emmental, mayonnaise on green salad and tomatoes	14.00 €
Croque Monsieur avec salade verte Giant sliced white bread, ham, cheese with green salad	14.50 €
Croque Madame avec salade verte Giant sliced white bread, ham, cheese, sunny side up egg with green salad	15.00 €

Fromages / Cheeses

Sélection de 3 fromages affinés : Comté, Bleu d'Auvergne, Chèvre frais Selection of 3 ripened cheeses	14.50 €
--	---------

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon Vanilla flavoured crème brûlée	13.50 €
Fromage blanc 0% à la mangue confite Cottage cheese 0% with candied mango	12.00 €
Mousse au chocolat grand cru «Makay» pur Brésil Chocolate mousse with pure brasilian Grand Cru Makay	11.50 €

Vins / Wines

	Pichets		Bouteille
	25 cl	50cl	75cl
Blanc			
Chardonnay – La Chevalière – Vin de Pays d'Oc « AB »	12.50 €	20.00 €	25.00 €
Bourgogne Aligoté – AOC	15.00 €	25.00 €	29.00 €
Petit Chablis – AOC – Rolland Laventureux	17.70 €	30.40 €	40.00 €
Rouge			
Brouilly - AOC - Château des Tours	15.00 €	25.00 €	35.00 €
Saint Nicolas de Bourgueil – AOC – Cuvée Vieux Pressoir	13.40 €	21.80 €	29.00 €
Bordeaux Saint Julien – AOC – Château Lalande	19.60 €	34.20 €	49.00 €