









ENTRÉES – STARTERS

	Velouté de champignons, œuf parfait, jus de viande <i>Velvety mushroom soup, soft-boiled egg, veal stock</i>	14
	Gyozas de légumes <i>Vegetables gyozas</i>	14
	Maquereau brûlé, caviar d'aubergines, tahini de sésame, croustillant de sésame <i>Searred mackerel, eggplant caviar, sesame puree, crusty sesame chips</i>	15
	Planche de charcuteries Ibérique <i>Assortment of Iberian charcuteries</i>	Simple 18
	Planche de fromages affinés du moment <i>Fine cheeses on a board</i>	Simple 18
	Planche iodée, tarama, bar fumé, saumon gravlax, sardinillas <i>"Coast-side" board, tarama, smoked seabass, salmon gravlax, sardines</i>	Simple 18

PLATS – MAIN COURSES

	Shakshuka <i>Sunny vegetables baked with spices, roasted egg and tomatoes</i>	19
	Bœuf sauté braisé façon thaï <i>Asian style sauteed beef, chinoise noodles, steamed vegetables</i>	23
	Cabillaud de ligne en effeuillé, écrasé de pommes de terre acidulé et safrané <i>Baked cod filet, smashed potatoes with lemon flavour and saffron</i>	25
	Canette mi-figue, mi-raisin, mousseline de navets, jus de canette <i>Roasted duck breast, raisins and figs, mashed turnips, duck stock</i>	27
	Encornet farci au risotto de champignons, zéphyr de beurre noir <i>Steamed squid stuffed with mushrooms risotto, black butter emulsion</i>	27

DESSERTS – DESERTS

	Pomme à notre façon tatin, chantilly chocolat blanc et vanille <i>Baked apple, white chocolate & vanilla whipped cream, apple jelly</i>	12
	Salade de fruits de saison <i>Seasonal fresh fruits salad</i>	12
	Tarte au chocolat création by Sébastien (à partager) <i>Homemade Chocolate tart by Sébastien (to share)</i>	18
	Eclair caramel au beurre salé (à partager) <i>Salted caramel éclair (to share)</i>	18



Plats servis 24h/24 / Available 24 hours a day



Proposition Végétarienne/Vegetarian Option



« Inspired by Her »



Bien-être

Offre disponible entre 12h et 14h30 et entre 19h et 22h30 7j/7 / Available from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm every day
Contactez-le room service pour vos commandes en composant le 4094 / Dial 4094 to order
Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available
Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises / VAT net price including taxes and services
Origine des viandes : U.E. / Meat origin: EU

VINS - WINES

	Verre 12cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
NOS CHAMPAGNES			
Taittinger brut réserve	15	-	75
Laurent Perrier brut	16	-	80
Taittinger rosé prestige	19	-	95
NOS VINS BLANCS - WHITE WINES			
Menetou Salon - Les Bornés 2019	7	28	36
Mâcon Azé - Domaine Devillard 2016	8	32	44
Chablis - La Sereine 2017	8	32	44
Crozes-Hermitage - Blanc des Launes 2018	9	36	46
Sauternes - Lions de Suduiraut 2015	10	40	50
NOS VINS ROUGES - RED WINES			
Haut-Médoc - Château le Borderon 2015	7	28	36
Fleurie - Château Des Labourons 2015	8	32	42
Crozes Hermitage - Domaine Pochon 2018	9	36	46
Bourgogne Cuvée St-Vincent - Vincent Girardin 2018	9	36	46
Le seuil de Mazeyres - Pomerol 2014	10	40	50
NOS VINS ROSÉS - ROSÉ WINES			
Côtes de Provence - La Vie en rose de Roubine 2019	7	28	36
Côtes de Provence Sainte Victoire - Château Coussin 2019	8	32	42

BIERES - BEERS

Bières pression 25 / 50cl : Heineken, Hapkin ou Mort Subite Blanche	7 / 11
Ciney blanche ou brune, Heineken 0.0, Cidre Loïc Raison (33cl)	8
Lagunitas IPA, Correus blonde (bière locale) style belgian pale ale (33cl)	9

SOFTS & EAUX - SOFTS & WATERS

Sprite, Limonade, Perrier (33cl)	6
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Lipton ice tea (25cl)	6
Red Bull (25cl)	8
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse ou citron (25cl)	8
Jus de fruits Alain Millat (33cl)	9
Vittel, San Pellegrino (50cl)	5
Vittel, San Pellegrino (100cl)	7
Châteldon (75cl)	7

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Expresso, Café macchiato	4,5
Double expresso, Cappuccino, Latte macchiato, Chocolat chaud	7
Thés & Infusions	7