








ENTRÉES – STARTERS

	Gaspacho andalou, toast de fromage de chèvre croustillant <i>Andalusian gazpacho, crunchy goat cheese toast</i>		14
	Pissaladière traditionnelle, oignons confits, anchois, olives noires <i>Traditional pissaladière, confits onions, anchovies, black olives</i>		14
	Tomate & Burrata <i>Burrata & Tomato</i>		16
	Planche de charcuteries Ibérique <i>Assortment of Iberian charcuteries</i>	Simple 18	double 32
	Planche de fromages affinés du moment <i>Fine cheeses board</i>	Simple 18	double 32

PLATS – MAIN COURSES

	Lasagnes de bœuf, salade de roquette <i>Beef lasagna, aragula salad</i>		20
	Focaccia de tomate & mozzarella <i>Tomato & mozzarella Focaccia</i>		20
	 Poke-bowl du marché <i>Daily market poke-bowl</i>		22
	Risotto de gambas <i>Gambas risotto</i>		25

DESSERTS – DESSERTS

	Coupe de fraises, chantilly <i>Strawberries cup, whipped cream</i>		12
	Pavlova framboise <i>Raspberry pavlova</i>		12
	Eclair chocolat & myrtilles <i>Chocolate & blueberries éclair</i>		12
	Saint-Honoré au citron vert <i>Lime Saint-Honoré</i>		12



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



Proposition Végétarienne/Vegetarian Option

« Inspired by Her »

Bien-être



Offre disponible entre 12h et 22h / Available from 12pm to 10pm
 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: E.U

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 2018	7	28	36
Mâcon Azé – Domaine Devillard 2016	8	32	44
Chablis – La Sereine 2016	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 2017	9	36	46
Bourgogne Cuvée St-Vincent – Vincent Girardin 2016	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	7	28	36
Côtes de Provence Sainte Victoire – Château Coussin	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