



MENU ROOM SERVICE

de 12h à 23h

Prix en euros, TVA incluse

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués sur chaque commande











Carte des entrées



Consommés et potages

Velouté de butternut et burrata, truffe, Noix caramélisées 	34
Soupe à l'oignon 	28

Salades

Salade de truffes noires d'hiver, pomme de terre grenaille, roquette, épinards  	48
Buratta, courge butternut, poire, noix  	34
Salade Niçoise végétarienne  	29
Salade César au poulet 	38
Salade César aux gambas 	34







Foie gras & Caviars

Terrine de foie gras de canard, gelée fruit de la passion infusée au café,   brioche grillée	34
Caviar Oscietàra Sturia - France 50gr	200
Caviar Oscietàra Sturia - France 100gr	400
Caviar Beluga - France 50gr	580
Caviar Beluga - France 100gr	1,200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, ciboulette ciselée, crème acidulée et oignons. 

Carte des plats

Sandwichs

Croque-Monsieur traditionnel, comté affiné et dinde fumée 	30
Cheeseburger signature, foie gras, gruyère, oignons et tomates confites, romaine acidulée, frites 	42
Burger vegan, steak végétal, fromage végétal   	38
Les clubs sandwich, pain de mie complet toasté, garni d'avocat, tomates, laitue, accompagnés de frites ou de salade verte au choix : 	
- Poulet	36
- Végétarien	34



Pâtes

Tagliatelline bolognaise  	31
Raviole de homard 	37
Tagliatelline pomodoro et basilic   	29

Saveur d'Asie

Gambas Panko, sauce sweet chili, 5 pièces  	28
Wonton noodle, poitrine de cochon  	32
Sélection de 5 pièces de Dim Sum :  	27
<i>Poulet, crevette sauvage, légumes</i>	

Plats

Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre	75
Suprême de volaille jaune rôtie et son jus	42
Poulpe grillé, butternut, sauce rouille 	48
Filet de cabillaud cuit en vapeur de verveine 	46
Côtes d'agneau du pays d'Oc, jus court	65

Nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

Accompagnements

15

Haricots verts
Epinards sautés
Riz basmati
Frites

Purée de pomme de terre
Légumes vapeur
Salade verte


Cartes des desserts


Cheesecake Basque 	15
Assiette de fruits 	18
Crème brûlée à la vanille	18

Les Pâtisseries signature du Chef Julien Dugourd

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.

18€

Flocon café 
Croustillant café, biscuit vanille, praliné café, crémeux, chocolat-vanille, mousse à la vanille



Tarte aux pommes 
Brunoise pommes caramélisées, chantilly coco, pomme Granny Smith

Tarte à la vanille 
Biscuit vanille, praliné vanille, chantilly à la vanille

Citron basilic 
Croustillant et biscuit au citron, crémeux au citron, basilic

Bell & Ross x Julien Dugourd 
Croustillant Guanaja, crémeux au chocolat et caramel, mousse au chocolat

Pavlova exotique
Meringue, crémeux exotique, confit passion, chantilly à la vanille, marmelade exotique

Paris-Brest noisettes 
Pâte à choux, crème praline noisette, ganache montée aux noisettes, tuile grué au cacao

Saint-Honoré vanille et caramel 
Feuilletage express, crème vanille, pâte à choux, chantilly à la vanille et caramel

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées.
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Origine des viandes : France & Union Européenne

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués pour chaque commande



Contient du gluten



Contient des fruits à coque



Sans lactose



Végétarien