



## 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, burrata, pois chiches, citron vert, coriandre 	19
Soupe à l'oignon 	28

### Salades

Salade de truffes noires d'hiver, pomme de terre grenaille, roquette, épinards  	48
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. 

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

## 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
Agnolotti d'artichauts, sauce parmesan	29
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
Filet de sole grillée	58
Filet de cabillaud cuit en vapeur de verveine	46
Selle d'agneau rôti	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

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


## 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



Sans lactose



Végétarien