

## CARTE DU PETIT-DÉJEUNER

*De 7h à 9h45 en salle et de 7h à 11h au Bar La Rotonde ou dans votre chambre, profitez d'un petit-déjeuner composé de produits sélectionnés auprès de nos partenaires régionaux.*

50 euros

### BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café de la Maison Miguel  
Sélection de thés en feuilles entières  
Chocolat chaud\*  
Lait ou boissons végétales

### JUS DE FRUITS PRESSÉS AU CHOIX

Jus d'orange - Jus de pamplemousse  
Jus de pomme artisanal des Vergers Courtois

### ASSORTIMENT DE GOURMANDISES

Corbeille de viennoiseries\*  
Sélection de pains  
Sélection de céréales : Cornflakes - Granola bio  
Miel - Confitures\* - Cake de saison\*  
Pâte à tartiner amande-noisette\*  
Compote de pomme\* - Salade de fruits\* - Panacotta\*  
Yaourt au lait de brebis - Yaourt aux fruits ou nature

### ŒUFS FRAIS BIO

Au plat, à la coque, pochés, brouillés, Bénédicte,  
en omelette classique ou blanche\*

### GARNITURE SUR DEMANDE & ASSIETTES

Bacon - Saucisse - Saumon fumé  
Fromage - Champignons - Tomates  
Assiette de fromages affinés - Chèvre frais  
Assiette de jambon Serrano Gran Reserva

### SUPPLÉMENTS D'EXCEPTION

Coupe de champagne brut : 22 euros  
Coupe de champagne rosé : 28 euros  
Caviar par Le Comptoir du Caviar : 50 euros

*Service et taxes compris  
\*Fait Maison*

## BREAKFAST MENU

*From 7 am to 9:45 am in the dining room and from 7 am to 11 am at the Bar La Rotonde or in your room, enjoy your breakfast composed of selected regional products.*

50 euros

### HOT BEVERAGE OF YOUR CHOICE

Coffee from Maison Miguel  
Loose leaf tea selection  
Hot chocolate\*  
Milk or plant-based alternatives

### SQUEEZED FRUIT JUICE OF YOUR CHOICE

Orange juice - Grapefruit juice  
Artisanal apple juice from Vergers Courtois

### ASSORTMENT OF DELICACIES

Basket of pastries\*  
Bread selection  
Cereals selection: Cornflakes - Organic granola  
Honey - Jams\* - Seasonal cake\*  
Almond and hazelnut spread\*  
Applesauce\* - Fruits salad\* - Panacotta\*  
Goat's milk yoghurt - Fruit or plain yoghurt

### FRESH ORGANIC EGGS

Fried, boiled, poached, scrambled, Benedict,  
in classic or white omelet\*

### SIDES ON DEMAND & PLATES

Bacon - Sausage - Smoked salmon  
Cheese - Mushrooms - Tomatoes  
Plate of matured cheeses - Fresh goat's cheese  
Plate of Serrano Gran Reserva ham

### REFINED SUPPLEMENTS

Glass of brut champagne: 22 euros  
Glass of rosé champagne: 28 euros  
Caviar by Le Comptoir du Caviar : 50 euros


*Service and taxes included  
\*Homemade*

LUNDI & MARDI (12H - 16H30)  
ET DU MERCREDI AU DIMANCHE (12H - 21H45)  
MONDAY & TUESDAY (12 PM - 4:30 PM)  
AND WEDNESDAY TO SUNDAY (12 PM - 9:45 PM)

### NOS SNACKS

Tarama au crabe et au naturel, crudités et blinis <i>Crab and natural tarama, raw vegetables and blinis</i>	28 €
Club végétalien  <i>Vegan club sandwich</i>	28 €
Club poulet ou saumon <i>Chicken or salmon club sandwich</i>	32 €
Croque-monsieur à la truffe et au jeune Comté <i>Croque-monsieur with truffle and young Comté cheese</i>	40 €
Queues de crevettes en tempura, mayonnaise aux agrumes et piments <i>Tempura shrimp tails, citrus and chili mayonnaise</i>	32 €
Palette Bellota <i>Bellota pork</i>	28 €
Saumon fumé et crème acidulée <i>Smoked salmon and sour cream</i>	24 €
Caviar selection du Comptoir du Caviar 50g <i>Caviar by Le Comptoir du Caviar 50g</i>	180 €

### NOS DESSERTS

Chocolat Manjari grands crus, gavottes croustillantes  au cacao et sorbet cassis <i>Manjari Grand Cru chocolate, crispy cocoa gavottes and blackcurrant sorbet</i>	13 €
Baba au rhum Santiago de Cuba et chantilly à la vanille de Madagascar <i>Baba with Santiago de Cuba rum, Madagascar vanilla whipped cream</i>	13 €

 Végétalien - Vegan


Service et taxes compris - Service and taxes included

LUNDI & MARDI SOIRS (19H - 21H45)  
MONDAY & TUESDAY NIGHTS (7 PM - 9:45 PM)

### NOS SNACKS

Notre pâté en croûte : canard, ris de veau, foie gras, champignons, servi avec pickles et cœur de frisée <i>Our "pâté en croûte": duck, veal sweetbreads, foie gras, mushrooms, served with pickles and curly lettuce</i>	30 €
Assiette de fromages de La Cave aux Fromages <i>Cheese plate from « La Cave aux Fromages »</i>	34 €
Croque-monsieur à la truffe et au jeune Comté <i>Croque-monsieur with truffle and young Comté cheese</i>	40 €
Velouté d'asperges vertes et petits pois, fontainebleau de soja  <i>Green asparagus and pea velouté, soy cottage cheese</i>	21 €
Tarama au crabe et au naturel, crudités et blinis <i>Crab and natural tarama, raw vegetables and blinis</i>	28 €
Saumon fumé et crème acidulée <i>Smoked salmon and sour cream</i>	24 €
Caviar selection du Comptoir du Caviar 50g <i>Caviar by Le Comptoir du Caviar 50g</i>	180 €

### NOS DESSERTS

Chocolat Manjari grands crus, gavottes croustillantes  au cacao et sorbet cassis <i>Manjari Grand Cru chocolate, crispy cocoa gavottes and blackcurrant sorbet</i>	13 €
Baba au rhum Santiago de Cuba et chantilly à la vanille de Madagascar <i>Baba with Santiago de Cuba rum, Madagascar vanilla whipped cream</i>	13 €

 Végétalien - Vegan

Service et taxes compris - Service and taxes included

## ROOM SERVICE

*Quelles que soient vos envies de service en chambre, nous vous offrons plusieurs propositions à la carte tout au long de la journée.*

*Pour tous besoins, composez le 9 pour joindre la Réception.*

*Whatever your room service desires, we offer several à la carte options throughout the day.*

*For all needs, dial 9 to reach the Reception.*

**7h à 11h - 7 am to 11 am**

Petit-déjeuner continental ou américain

*Continental or American breakfast*

**12h à 13h45 - 12 pm to 1:45 pm**

Les cartes de nos restaurants

*Our restaurants' menus*

**18h45 à 21h45 - 6:45 pm to 9:45 pm**

Les cartes de nos restaurants

*Our restaurants' menus*

## LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE PARC

Ouvert du mercredi au dimanche

Au déjeuner de 12h à 13h30 - Au dîner de 19h30 à 21h

*Open from Wednesday to Sunday*

*For lunch from 12 pm to 1:30 pm - For dinner from 7:30 pm to 9 pm*

## LA BRASSERIE LE JARDIN

Ouvert tous les jours

Au déjeuner de 12h à 13h45 - Au dîner de 18h45 à 21h45

*Open everyday*

*For lunch from 12 pm to 1:45 pm - For dinner from 6:45 pm to 9:45 pm*

## LE BAR LA ROTONDE

Ouvert tous les jours de 8h à minuit

*Open every day from 8 am to midnight*

## MINIBAR

*La maison se réserve le droit de facturer toutes consommations non signalées au départ.*

*The house reserves the right to charge all unreported consumptions.*

## CHAMPAGNES

Barons de Rothschild	37,5 cl	40 €
Concordia Brut		
Billecart-Salmon	37,5 cl	80 €
Rosé		
Duval-Leroy	37,5 cl	110 €
Femme de Champagne Grand Cru		

## BIÈRE & SOFTS - BEER & SOFT DRINKS

Bière blonde Heineken	33 cl	9 €
<i>Heineken blond beer</i>		
Eau d'Evian	50 cl	6 €
<i>Evian still water</i>		
Eau de Badoit	50 cl	6 €
<i>Badoit sparkling water</i>		
Jus de pomme du Cellier de Revigny	25 cl	9 €
<i>Apple juice by Cellier de Revigny</i>		
Coca-Cola Zéro	33 cl	8 €
Fever-Tree Tonic	20 cl	8 €

## GOURMANDISES - SNACKS

Mélange Cap d'Antibes salé Bio	50 g	16 €
<i>Organic salted nut mix</i>		
Confiserie	100 g	16 €
<i>Sweets</i>		
Oursons en guimauve	70 g	20 €
<i>Marshmallow teddy bears</i>		