

## 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*

### 12h à 19h - 12 pm to 7 pm

Encas selon la carte du Bar La Rotonde ci-contre

*Snacking according to the Bar La Rotonde's menu opposite*

### 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*

## NOS SNACKS

Tarama au crabe et au naturel, crudités et blinis 28 €  
*Crab and natural tarama, raw vegetables and blinis*

Queues de crevettes en tempura, 32 €  
mayonnaise aux agrumes et piments  
*Tempura shrimp tails, citrus and chili mayonnaise*

Club poulet ou saumon 32 €  
*Chicken or salmon club sandwich*

Club végétalien  28 €  
*Vegan club sandwich*

Palette Bellota 28 €  
*Bellota pork*

Saumon fumé et crème acidulée 24 €  
*Smoked salmon and sour cream*

Caviar selection du Comptoir du Caviar 50g 180 €  
*Caviar by Le Comptoir du Caviar 50g*

## NOS DESSERTS

Sablé cacao et mousse légère au chocolat  14 €  
*Cocoa shortbread and light chocolate mousse*

Tarte friande aux fraises, marmelade sémillante, basilic 13 €  
*Strawberry and basil pie with marmalade*

## LE BAR LA ROTONDE

Ouvert tous les jours de 8h à minuit

Service des snacks possible de 12h à 22h

Lundi et mardi service des snacks possible de 12h à 19h

*Open every day from 8 am to midnight*

*Snacks are available from 12 pm to 10 pm*

*Monday and Tuesday snacks are available from 12 pm to 7 pm*

 Végétalien - Vegan

*Service et taxes compris - Service and taxes included*

## 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.*

45 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 : Corn flakes - Riz soufflé - Muesli  
Céréales fourrées au chocolat  
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.*

45 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 - Puffed rice - Muesli  
Cereals filled with chocolate  
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*

## LES GOURMANDISES DE NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX

Miel de printemps  
par Monsieur Brunsart à Cernay-lès-Reims

Caramel au beurre salé  
par la Famille Contal à Banogne

Fromage de chèvre frais & yaourt au lait de brebis  
par Madame Laluc en Forêt d'Argonne



## THE DELICACIES OF OUR REGIONAL PRODUCERS

Spring flower honey  
by Monsieur Brunsart in Cernay-lès-Reims

Salted butter caramel  
By the Contal Family in Banogne

Fresh goat's cheese & goat's milk yoghurt  
by Madame Laluc in the Argonne Forest

## 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<br>Concordia Brut | 37,5 cl | 40 €  |
| Billecart-Salmon<br>Rosé               | 37,5 cl | 80 €  |
| Amour de Deutz 2015<br>Blanc de Blancs | 37,5 cl | 110 € |

## BIÈRE & SOFTS - BEER & SOFT DRINKS

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

## GOURMANDISES - SNACKS

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