

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

**Fait Maison*

*Options sans gluten et véganes disponibles sur demande
Service et taxes compris*

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

**Homemade*


*Gluten free and vegan options available on request
Service and taxes included*

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

Club poulet ou saumon <i>Chicken or salmon club sandwich</i>	32 €
Croq'Riviera : marmelade de tomates confites, purée d'olives noires, roquette, ail des ours et tome de brebis <i>Croq'Riviera, sun-dried tomato marmalade, black olive puree, arugula, wild garlic and goat's milk cheese</i>	36 €
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 sélection du Comptoir du Caviar 50g <i>Caviar by Le Comptoir du Caviar 50g</i>	180 €

NOS DESSERTS

Chocolat Manjari Grand Cru, gavottes croustillantes au cacao et sorbet cassis  <i>Manjari Grand Cru chocolate, crispy cocoa gavottes and blackcurrant sorbet</i>	13 €
Tarte aux fruits rouges et sarrasin des Ardennes, pistou à la menthe <i>Berry and Ardennes buckwheat tart, mint pistou</i>	14 €



 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 €
Croq'Riviera : marmelade de tomates confites, purée d'olives noires, roquette, ail des ours et tome de brebis <i>Croq'Riviera, sun-dried tomato marmalade, black olive puree, arugula, wild garlic and goat's milk cheese</i>	36 €
Salade Riviera végétarienne <i>Vegetarian Riviera salad</i>	21 €
Salade Riviera, filet de thon snacké, anchoïade <i>Riviera salad, seared tuna fillet, anchovy dressing</i>	40 €
Saumon fumé et crème acidulée <i>Smoked salmon and sour cream</i>	24 €
Caviar sélection du Comptoir du Caviar 50g <i>Caviar by Le Comptoir du Caviar 50g</i>	180 €

NOS DESSERTS

Chocolat Manjari Grand Cru, gavottes croustillantes au cacao et sorbet cassis  <i>Manjari Grand Cru chocolate, crispy cocoa gavottes and blackcurrant sorbet</i>	13 €
Tarte aux fruits rouges et sarrasin des Ardennes, pistou à la menthe <i>Berry and Ardennes buckwheat tart, mint pistou</i>	14 €



 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>		

Service et taxes compris - Service and taxes included