



Prix nets – Service compris  
*Net prices – Service is included*

La liste des produits allergènes est à votre disposition auprès de nos équipes  
*List of allergenic products is at your disposal with our team*



## Room Service



43.29

Facturation minimale du Room Service : 5 €  
*Minimum charge for Room Service is 5 €*

## PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST

6h-11h / 6am to 11am

### Petit-déjeuner Continental / Continental Breakfast 19 €

Corbeille du boulanger, beurre, confitures et miel  
*Baker's basket, butter, jam, honey*

Yaourt nature  
*Plain yoghurt*

Salade de fruits frais  
*Fresh fruit salad*

Café, décaféiné, thé ou chocolat  
*Coffee, decaffeinated coffee, tea or chocolate*

Jus de fruit (orange, pomme ou pamplemousse)  
*Fruit juice (orange, apple or grapefruit)*

### Petit-déjeuner Vitaminé / Tonic Breakfast 19 €

Pain complet, beurre, confitures, miel  
*Whole wheat bread, butter, jam, honey*

Yaourt aux fruits  
*Fruit yoghurt*

Kiwi  
*Kiwi*

Café, décaféiné, thé ou chocolat  
*Coffee, decaffeinated coffee, tea or chocolate*

Jus de fruit (orange, pomme ou pamplemousse)  
*Fruit juice (orange, apple or grapefruit)*

### Petit-déjeuner Minceur / Low fat Breakfast 19 €

Pain complet céréales, beurre allégé, confitures allégées  
*Whole wheat bread, low-fat butter, sugar free jam*

Yaourt aux fruits 0%  
*Low-fat flavoured yoghurt*

Special K  
*Bowl of Special K*

Kiwi  
*Kiwi*

Café, décaféiné, thé ou chocolat  
*Coffee, decaffeinated coffee, tea or chocolate*

Jus de fruit (orange, pomme ou pamplemousse) *Fruit juice (orange, apple or grapefruit)*

## SELECTION DE COCKTAILS COCKTAILS SELECTION

### Cocktails Champagne | 15 cl

- o 49' Champagne ..... 17 €  
Champagne, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron
- o Marie Antoinette ..... 17 €  
Champagne, vodka Absolut framboise, Chambord, Cointreau, jus d'ananas

### Cocktails sans alcool | 15 cl

- o Le Saint James ..... 13 €  
Jus de banane, jus de maracuja, jus d'ananas, jus de goyave, sirop de fraise
- o Florida ..... 13 €  
Jus d'orange, jus de citron, jus de maracuja

### Cocktails Classiques

- o Court 10 cl (Cosmopolitan, Dry Martini, Daïquiri, Negroni, etc) ..... 14 €
- o Long 15 cl (Americano, Mojito, Gin Fizz, Tequila Sunrise, etc) ..... 17 €

### Thés glacés maison | 20 cl

- o Thé glacé maison aux fruits de saison ..... 10 €  
*Home made ice tea with seasonal fruit*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Consumption of alcoholic beverages may cause health problems, please drink moderately*

## BOISSONS BEVERAGES

### Vins rouges / Red wines

|  | Verre<br>12 cl | ½ bout.<br>37,5 cl | Bouteille<br>75 cl |
|--|----------------|--------------------|--------------------|
| o Médoc AC Château Haut Couloumey 2014 .....               |                |                    | 40 €               |
| o St-Emilion Gd Cru AC Château La Croix Montlabert 2014 .. |                |                    | 62 €               |
| o Bourgogne AC Côteaux des Moines « Bouchard » 2016 ...    |                |                    | 36 €               |
| o Vin du Pays d'Oc IGP Merlot Domaine Lasserre 2017 .....  | 6 €            |                    | 25 €               |
| o Val de Loire AC Sancerre Domaine des Vieux Pruniers 2017 |                | 19 €               | 38 €               |

### Vins rosés / Rosé wines

|  | Verre<br>12 cl | ½ bout.<br>37,5 cl | Bouteille<br>75 cl |
|--|----------------|--------------------|--------------------|
| o Côtes de Provence AC M Minuty 2018 ..... | 8 €            |                    | 40 €               |

### Vins blancs / White wines

|  | Verre<br>12 cl | ½ bout.<br>37,5 cl | Bouteille<br>75 cl |
|--|----------------|--------------------|--------------------|
| o Vin du Pays d'Oc IGP Chardonnay Tour des Pins 2017 ....  | 6 €            |                    | 25 €               |
| o Val de Loire AC Sancerre Domaine des Vieux Pruniers 2017 |                | 19 €               | 38 €               |
| o Bourgogne AC Chablis Domaine William Fèvre 2017 .....    |                | 35 €               | 62 €               |

### Champagne

|                                | Coupe<br>15 cl | ½ bout.<br>37,5 cl | Bouteille<br>75 cl |
|--------------------------------|----------------|--------------------|--------------------|
| o Henriot Brut Souverain ..... | 17 €           | 42 €               | 80 €               |
| o Henriot Brut rosé .....      |                |                    | 90 €               |

### Boissons / Drinks

|  |        |
|--|--------|
| o Espresso / Espresso .....  | 5 €    |
| o Double espresso, Cappuccino .....                                      | 8 €    |
| o Café, Thé ou chocolat chaud (50 cl)/Coffee, tea or hot chocolate ..... | 7 €    |
| o Eaux minérales (50 cl) / Mineral water (50 cl) .....                   | 5,50 € |
| o Eaux minérales (1l)/Mineral water (1l) .....                           | 9 €    |
| o Boissons non alcoolisées/Soft drinks .....                             | 6,50 € |
| o Bières (33 cl)/Beers (33 cl) .....                                     | 8 €    |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Consumption of alcoholic beverages may cause health problems, please drink moderately

## PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST

6h-11h / 6am to 11am

Pour commander votre petit-déjeuner, complétez et suspendez votre fiche  
à la porte de votre chambre avant 2h du matin  
To order your breakfast, please fill in the order and hang it on your door knob before 2 a.m.

### A la carte / Menu

#### Jus d'orange ou de pamplemousse frais 6 €

*Fresh orange or grapefruit juice*

#### Jus de pomme 4,50 €

*Apple juice*

#### Cornflakes, Special K 4 €

*Cereals (30 g)*

#### Salade de fruits frais 5 €

*Fresh fruit salad*

#### 1 pamplemousse 4,50 €

*1 grapefruit*

#### 2 kiwis 4 €

*2 kiwis*

#### Yaourt nature, aux fruits ou 0% 3 €

*Plain, fruit or low fat yoghurt*

#### Assiette de fromages 9 €

*Plate of cheeses*

#### Omelette au choix et mesclun 9 €

Jambon, fromage, tomates, champignons ou herbes fraîches

*Choice of omelets with salad*

*Ham, cheese, tomatoes, mushrooms or fresh herbs*

#### Œufs brouillés naturels 6 €

*Plain scrambled eggs*

#### 2 oeufs au plat 6 €

*2 fried eggs*

#### 2 oeufs à la coque 6 €

*2 soft boiled eggs*

#### Saucisse & poitrine fumée 6 €

*Smoked streaky bacon & sausage*

LA CARTE / MENU  
12h-23h / 12pm to 11pm

Potage du jour 11 €  
*Soup of the day*

(V) Sucrines et sa vinaigrette balsamique 12 € ~ Nuit/Night  
*Baby lettuce and balsamic vinaigrette*

Tataki de thon aux deux sésames, pickles de gingembre 17 €  
*Tuna tataki with sesame, ginger pickles*

(V) Salade de Rocamadour chaud 20 € ~ Nuit/Night  
Mesclun, pois gourmands, œufs de caille, fromage de chèvre Rocamadour sur toast,  
tomates cerises et pignons de pin  
*Warm Rocamadour salad*  
*Mesclun salad mix, snow peas, quail eggs, Rocamadour goat's cheese on toast, cherry*  
*tomatoes and pine nuts*

Club sandwich à la volaille et poitrine fumée 19€ ~ Nuit/Night  
*Turkey club sandwich, smoked bacon with salad*

Suprême de volaille fermière avec son mélange de salades 26 €  
*Corn fed chicken with salad*

Lasagnes\* à la bolognaise 17 € ~ Nuit/Night  
*Home made lasagna*

(V) Plat végétarien / *Vegetarian dish*

\* Viande de bœuf d'origine française / *Beef of french origin*

Nuit/Night : Service de 23h à 6h / *Service from 11 p.m. to 6 a.m.*

LA CARTE / MENU  
12h-23h / 12pm to 11pm

Desserts 10 €

Tarte au citron déstructurée en verrine ~ Nuit/Night  
*Restyled lemon tart in verrine*

Minestrone de fruits et sorbet pomme verte  
*Fruit Minestrone with green apple sorbet*

Fraîcheur de fruits de saison ~ Nuit/Night  
*Seasonal fruit salad*

Assiette de fromages ~ Nuit/Night  
*Plate of French cheeses*

MENU ENFANT 14 €

*Children's Menu*

Pour les moins de 10 ans / *for children under 10 years old*

Steack hâché\*, pommes grenailles  
*Minced meat steack, baby potatoes*

ou / *or*

Penne à la sauce tomate ou au beurre  
*Penne with tomato sauce or butter*

Glace ou sorbet  
*Ice cream or sorbet*

Notre Maître d'Hôtel se tient à votre disposition pour toute autre demande au 43 29  
*For any other request please call our Head Waiter at 43 29*