

MENU DU SERVICE D'ÉTAGES

IN-ROOM DINING MENU

PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST

<b>CONTINENTAL BREAKFAST</b>	36 €	Selection of hot beverages Fresh bakery selection, traditional baguette Kouign-amann Fresh fruit juices
<b>AMERICAN BREAKFAST</b>	48 €	Selection of hot beverages Fresh bakery selection, traditional baguette Kouign-amann Fresh fruit juices Yoghurt & fruit salad or cereals Eggs any style (garnished)
<b>HEALTHY BREAKFAST</b>	48 €	See description in the Healthy Living Section
<b>BREAKFAST "A LA CARTE"</b>		
<b>COFFEE</b> Arabica selection by "Illycaffè"	9 €	Filter coffee, espresso, decaffeinated, cappuccino, coffee with milk
<b>TEA</b> Selection by "Betjeman & Barton"	10 €	Breakfast Royal, Earl Grey, Darjeeling, Ceylon, Yunnan, Sencha ( <i>Green tea</i> )
<b>CHOCOLATE</b>	10 €	Home-made hot chocolate ("Araguani" from Africa 72% cocoa)
<b>MILK</b>	6 €	Whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, soya milk Hot or cold

Net rates in Euro – Tax & Service included

**PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL** 36 € Sélection de boissons chaudes  
Corbeille de viennoiseries, baguette tradition  
Kouign-amann  
Jus de fruits frais

**PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN** 48 € Sélection de boissons chaudes  
Corbeille de viennoiseries, baguette tradition  
Kouign-amann  
Jus de fruits frais  
Yaourt & salade de fruits ou céréales  
Œufs à votre convenance (avec garnitures)

**HEALTHY BREAKFAST** 48 € Description dans la partie Healthy Living

#### A LA CARTE

**LE CAFÉ** 9 € Café filtre, espresso, décaféiné, cappuccino, café au lait  
Sélection d'arabicas par "Illycaffè"

**LE THÉ** 10 € Breakfast Royal, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Yunnan, Sencha (*Thé vert*)  
Sélection "Betjeman & Barton"

**LE CHOCOLAT** 10 € Chocolat chaud maison ("Araguani" d'Afrique 72% de cacao)

**LE LAIT** 6 € Lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé, lait de soja  
Chaud ou froid

<b>SEASONAL FRUITS &amp; JUICES</b>	12 €	Fresh fruit juices: orange, grapefruit, apple, carrot, mango
	10 €	Fruit juices: apricot, pineapple, tomato, cranberry, multivitamin
	11 €	Fresh fruit compote
	15 €	Fresh fruit salad
	17 €	Sliced seasonal fruit platter
<b>BAKERY</b>	15 €	Fresh bakery selection, traditional baguette, kouign-amann
	7 €	Plain or wholewheat toast
	14 €	Pancakes, English muffins or French toast
	15 €	Waffles
<b>CEREALS</b>	10 €	Cornflakes, Müesli Deluxe, Forty Exotique, Boucles de chocolat, Blé soufflé au miel, Special K, All Bran
	6 €	Assorted red fruit garnish
	12 €	Birchermüesli Bio: fresh fruits, hazelnut, raisins, oatmeal & yoghurt
	12 €	Porridge, oatmeal
<b>DAIRY</b>	7 €	Fresh fruit, plain yoghurt or lowfat 0%
	7 €	Curd cheese "à la faisselle"
	6 €	Whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, soya milk
	12 €	Comté & Tomme cheese
<b>ORGANIC EGGS</b>	14 €	Eggs any style: Soft boiled, hard boiled, fried, sunny side up, poached, scrambled, plain or egg-white omelette
	16 €	Eggs with (2 garnishes of your choice) Sautéed potatoes, Iberian ham, cooked ham, sausages, bacon, tomato, fresh herbs, emmental
	4 €	Choice of an additional garnish
	30 €	Eggs benedict: hollandaise sauce, truffle & toasts
	30 €	Eggs with smoked salmon (any style)
	33 €	Eggs with morel mushrooms (any style)
	230 €	Scrambled eggs with French Imperial caviar (50g), blinis & condiments
<b>PLATTERS</b>	15 €	Cooked ham
	20 €	Spanish Iberian ham
	26 €	Smoked salmon

<b>LE PRIMEUR</b>	12 €	Jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme, carotte, mangue
	10 €	Jus de fruits : abricot, ananas, tomate, airelle, multivitamine
	11 €	Compote de fruits frais
	15 €	Salade de fruits frais
	17 €	Assiette de fruits de saison coupés
<b>LA BOULANGERIE</b>	15 €	Corbeille de viennoiseries, baguette tradition, kouign-amann
	7 €	Toasts nature ou aux céréales
	14 €	Pancakes, English muffins ou pain perdu
	15 €	Gaufres
<b>LES CÉRÉALES</b>	10 €	Cornflakes, Müesli Deluxe, Forty Exotique, Boucles de chocolat, Blé soufflé au miel, Special K, All Bran
	6 €	Garniture de fruits rouges
	12 €	Birchermüesli bio : fruits frais, noisettes, raisins secs, flocons d'avoine, yaourt
	12 €	Porridge, oatmeal
<b>LA CRÈMERIE</b>	7 €	Yaourt aux fruits de saison ou nature
	7 €	Fromage blanc en faisselle
	6 €	Lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé, lait de soja
	12 €	Comté & Tomme des alpages
<b>LES ŒUFS BIO</b>	14 €	Oeufs nature selon votre choix À la coque, mollets, durs, au plat, pochés, brouillés, omelette ou omelette aux blancs d'œufs
	16 €	Oeufs garnis de (2 garnitures selon votre choix) Pommes sautées, jambon Ibérique, jambon à l'os, saucisses, lard fumé, tomate, fines herbes, emmental
	4 €	Choix d'une troisième garniture
	30 €	Oeufs bénelictine : sauce hollandaise, truffe & toasts
	30 €	Oeufs au saumon fumé (selon votre choix)
	33 €	Oeufs aux morilles (selon votre choix)
	230 €	Oeufs brouillés & caviar Impérial de France (50g), blinis & condiments
<b>LES ASSIETTES</b>	15 €	Jambon à l'os
	20 €	Jambon Ibérique
	26 €	Saumon fumé

RESTAURATION 12H00-23H00

IN-ROOM DINING 12:00NOON-11:00PM

Un maître d'hôtel se tient à votre disposition  
pour des cocktails ou dîners dans vos appartements.

*A butler is available to assist you with cocktails and/or dinners in your apartment.*

SPÉCIALITÉS LIBANAISES OU JAPONAISES

Préparées par des traiteurs extérieurs spécialement sélectionnés.  
Les prix de ces consommations seront majorés de 50% pour ce service.

SPECIAL DISHES FROM LEBANON OR JAPAN

*Prepared by carefully selected external caterers.  
Prices are subject to a 50% surcharge for this service.*

## TO BEGIN...

### STARTERS

- 15 € Clear consommé with vegetables
- 17 € Onion soup
- 25 € Lobster velouté
- 28 € Caesar salad with crispy bacon
- 23 € Bib lettuce with Parmesan cheese
- 52 € 24 month cure Iberain ham, rucola salad
- 32 € Smoked salmon with lemon cream & blinis
- 21 € Tomato & mozzarella di buffala
- 40 € Duck foie gras terrine from the Landes region with toasted sourdough bread
- 230 € Imperial caviar from France (50g), blinis & condiments

### ORGANIC EGGS

- 14 € Eggs any style:  
Soft boiled, hard boiled, fried, sunny side up, poached, scrambled,  
plain or egg-white omelette
  
- 16 € Eggs with (2 garnishes of your choice):  
Sautéed potatoes, Iberian ham, cooked ham, sausages, bacon, tomato,  
emmental, fresh herbs
  
- 4 € Choice of an additional garnish
- 30 € Eggs benedict : hollandaise sauce, truffle & toast
- 30 € Eggs with smoked salmon (any style)
- 33 € Eggs with morels (any style)
- 230 € Scrambled eggs with French Imperial caviar (50g), blinis & condiments

### PASTA

- Traditionally handmade pasta (made with durum wheat):
- Penne rigate or spaghetti (your choice) with:
  - 30 € - Tomato & basil
  - 40 € - Truffle sauce & artichokes
  - 30 € - Bolognese sauce
  - 30 € - Arabiata sauce

## POUR COMMENCER...

### ENTRÉES

- 15 € Bouillon de légumes primeurs
- 17 € Soupe à l'oignon gratinée
- 25 € Velouté de homard
- 28 € Salade Caesar aux cœurs de sucrine, croustillant de lard fumé
- 23 € Salade de cœur de laitue, Parmigiano Reggiano
- 52 € Jambon Ibérique 24 mois, salade de riquette
- 32 € Assiette de saumon fumé d'Ecosse, crème citronnée & blinis
- 21 € Tomates & mozzarella di buffala
- 40 € Terrine de foie gras de canard des Landes, pain au levain toasté
- 230 € Caviar Impérial de France (50g), blinis & condiments

### LES ŒUFS BIO

- 14 € Oeufs nature selon votre choix :  
À la coque, mollets, durs, au plat, pochés, brouillés,  
omelette ou omelette aux blancs d'œufs
- 16 € Oeufs garnis de (2 garnitures selon votre choix) :  
Pommes sautées, jambon Ibérique, jambon à l'os, saucisses, lard fumé, tomate,  
fines herbes, emmental
- 4 € Choix d'une troisième garniture
- 30 € Oeufs bénédictine : sauce hollandaise, truffe & toasts
- 30 € Oeufs au saumon fumé (selon votre choix)
- 33 € Oeufs aux morilles (selon votre choix)
- 230 € Oeufs brouillés & caviar Impérial de France (50g), blinis & condiments

### LES PÂTES

- Pâtes artisanales à la semoule de blé dur :  
Penne rigate ou spaghetti (selon votre choix)
- 30 € - Sauce tomatobasilic
- 40 € - Beurre de truffe & artichauts poivrade
- 30 € - Sauce bolognaise
- 30 € - Sauce arabiata

## FOLLOWING...

<b>SALADS &amp; SANDWICHES</b>	32 €	Hamburger or cheeseburger with French fries
	30 €	Club sandwich (on sourdough bread)
	45 €	Lobster club sandwich (on sourdough bread)
	33 €	Caesar salad with char-grilled breast of chicken fillet
	59 €	Caesar salad with lobster
<b>SEAFOOD</b>	75 €	Pan sautéed Sea bass, ground courgettes & broccoli with basil
	45 €	Crispy king prawns with sweet & sour sauce, basmati rice
	55 €	Fish of the day with “vadouvan” condiment butter (& a garnish of your choice)
<b>MEAT</b>	46 €	Thick medallion of veal, caper juice (& a garnish of your choice)
	45 €	Grilled lamb cutlets with thyme (& a garnish of your choice)
	40 €	Yellow poultry breast fillet from the Landes region with herbs butter (& a garnish of your choice)
	48 €	Grilled beef fillet with Malabar pepper (& a garnish of your choice)
	90 €	Piece of Wagyu beef grilled on vine cuttings (& a garnish of your choice)
<b>ADDITIONAL SIDE DISHES</b>	10 €	Mashed potatoes with lightly salted butter
	15 €	French beans sautéed with garlic & parsley
	12 €	Seasonal vegetables
	10 €	French fries
	10 €	Basmati rice
<b>CHEESE</b>	19 €	Cheese platter
<b>DESSERTS</b>	17 €	Chocolate/caramel tart, vanilla ice-cream
	17 €	Seasonal fruit tart
	17 €	Tahiti vanilla crème brûlée
	17 €	Cheesecake
	17 €	Assortment of ice-creams & sorbets
	20 €	Assortment of exotic fruits
	15 €	Home-made apple compote
17 €	Chocolate brownie with vanilla ice-cream	

*By the decree n°2002-1467 of the december 17<sup>th</sup> 2002, our suppliers and ourselves guarantee the origin of all beef meat.*

## ENSUITE...

<b>LES SALADES &amp; SANDWICHS</b>	32 €	Hamburger ou cheeseburger, pommes frites
	30 €	Club sandwich (pain au levain)
	45 €	Club sandwich au homard (pain au levain)
	33 €	Salade Caesar aux cœurs de sucrine & suprême de volaille grillé
	59 €	Salade Caesar aux cœurs de sucrine & homard
<b>LES POISSONS</b>	75 €	Dos de bar poêlé, pilé de courgettes & brocolis au basilic
	45 €	Gambas croustillantes à l'aigre doux, riz basmati
	55 €	Poisson de la pêche du jour, au beurre de vadouvan (garniture selon votre choix)
<b>LES VIANDES</b>	46 €	Grenadin de veau cuit en cocotte, jus perlé aux câpres de Pantelleria
	45 €	Côtes d'agneau grillées au thym (garniture selon votre choix)
	40 €	Suprême de volaille jaune des Landes, beurre aux herbes potagères (garniture selon votre choix)
	48 €	Filet de bœuf au poivre Malabar (garniture selon votre choix)
	90 €	Pièce de bœuf Wagyu grillée aux sarments de vigne (garniture selon votre choix)
<b>AUTRES GARNITURES</b>	10 €	«Belle de Fontenay» en purée au beurre demi-sel
	15 €	Poêlée de haricots verts extra-fins en persillade
	12 €	Assortiment de légumes
	10 €	Pommes frites
	10 €	Riz Basmati
<b>FROMAGE</b>	19 €	Assiette de fromages affinés
<b>LES GOURMANDISES</b>	17 €	Tarte chocolat/caramel, crème glacée vanille
	17 €	Tarte aux fruits de saison
	17 €	Crème brûlée à la vanille de Tahiti
	17 €	Cheesecake
	17 €	Assortiment de glaces & sorbets
	20 €	Assiette de fruits de saison
	15 €	Compote de pommes maison
	17 €	Brownie au chocolat, crème glacée vanille

*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, nous nous engageons avec nos fournisseurs à garantir la provenance de toutes les viandes bovines.*

MENU ENFANT

KIDS' MENU

### KIDS' MENU...

<b>ENTIRE MEAL</b>	<b>35 €</b>	<b>One STARTER, one MAIN DISH, one DESSERT of your choice:</b>
<b>STARTERS</b>	13 €	Seasonal vegetable velvety
	11 €	Cooked ham
	11 €	Tomato & mozzarella di Buffala
	11 €	Vegetables purée... for the little ones (according to your choice)
<b>MAIN DISHES</b>	20 €	Hamburger or cheeseburger with French fries
	20 €	Landes chicken breast with a garnish of your choice
	20 €	Traditionally handmade penne rigate or spaghetti (with durum wheat): - With tomato & basil - Bolognese sauce
	20 €	Junior «Croque-Monsieur» sandwich, French fries
	20 €	Grilled sea-bass & a garnish of your choice
<b>ADDITIONAL SIDE DISHES</b>	10 €	Mashed potatoes with lightly salted butter
	15 €	French beans sautéed with lightly salted butter
	12 €	Seasonal vegetables
	10 €	French fries
	10 €	Basmati rice
<b>DESSERTS</b>	10 €	Assortment of ice-creams & sorbets
	10 €	Vanilla crème brûlée
	10 €	Red fruit platter
	10 €	Apple compote “à l’ancienne”
	10 €	Chocolate brownie with vanilla ice-cream

*Menu available for children under 12*

## POUR LES PETITS...

<b>LE MENU COMPLET</b>	<b>35 €</b>	<b>Une ENTRÉE, un PLAT, un DESSERT, selon votre choix :</b>
<b>LES ENTRÉES</b>	13 €	Velouté de légumes primeurs
	11 €	Jambon à l'os
	11 €	Tomate & mozzarella di Buffala
	11 €	Purée de légumes... pour les tous petits (selon votre choix)
<b>LES PLATS</b>	20 €	Hamburger ou Cheeseburger, pommes frites
	20 €	Suprême de volaille jaune des Landes, garniture selon votre choix
	20 €	Penne rigate ou spaghetti artisanales à la semoule de blé dur : - Sauce tomatobasilic - Sauce bolognaise
	20 €	Croque-Monsieur Junior, pommes frites
	20 €	Filet de bar grillé, garniture selon votre choix
<b>AUTRES GARNITURES</b>	10 €	«Belle de Fontenay» en purée, beurre demi-sel
	15 €	Poêlée de haricots verts extra-fins
	12 €	Assortiment de légumes primeurs
	10 €	Pommes frites
	10 €	Riz Basmati
<b>LES GOURMANDISES</b>	10 €	Assortiment de glaces & sorbets
	10 €	Crème brûlée à la vanille
	10 €	Assiette de fruits rouges
	10 €	Compote de pommes à l'ancienne
	10 €	Brownie au chocolat, crème glacée vanille

*Ce menu est disponible pour les enfants de moins de 12 ans*

LA NUIT 23H00-06H00

SNACKING AT NIGHT 11:00PM-06:00AM

Durant la nuit un Chef se tient à votre disposition  
pour répondre à vos demandes

*At night a Chef is at your disposal to prepare your favourite dishes*

AT NIGHT

- 34 € Smoked salmon with lemon cream & blinis
- 25 € Bib lettuce with Parmesan cheese
- 32 € Club sandwich (on sourdough bread)
- 34 € Hamburger or cheeseburger with French fries
- 32 € Traditionally handmade penne rigate or spaghetti (made with durum wheat):
  - With tomato & basil
  - Bolognese sauce
- 20 € Margherita Pizza  
(tomato sauce, mozzarella cheese, olives & condiments)
- 23 € 4 cheese Pizza  
(tomato sauce, mozzarella cheese, Emmental, Fourme d'Ambert, blue cheese and condiments)
- 23 € Regina Pizza  
(tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms & condiments)
  
- 47 € Grilled king prawns with sweet & sour sauce, basmati rice
  
- 21 € Cheese platter
  
- 17 € Fresh fruit salad
  
- 19 € Assortment of ice-creams & sorbets
  
- 19 € Tart of the day
  
- 19 € Vanilla crème brûlée

## LA NUIT

- 34 € Cœur de saumon fumé, crème citronnée & blinis
- 25 € Salade de cœur de laitue, Parmigiano Reggiano
- 32 € Club sandwich (pain au levain)
- 34 € Hamburger ou cheeseburger, pommes frites
- 32 € Penne rigate ou spaghetti artisanales à la semoule de blé dur :
  - Sauce tomatobasilic
  - Sauce bolognaise
- 20 € Pizza Marguerite  
(sauce tomate, mozzarella, olives & condiments)
- 23 € Pizza aux 4 fromages  
(sauce tomate, mozzarella, Emmental, Fourme d'Ambert, bleu et condiments)
- 23 € Pizza Reine  
(sauce tomate, mozzarela, jambon, champignons & condiments)
- 47 € Gambas croustillantes à l'aigre doux, riz basmati
- 21 € Assiette de fromages affinés
- 17 € Salade de fruits frais
- 19 € Assortiment de glaces & sorbets
- 19 € Tarte du jour
- 19 € Crème brûlée à la vanille

LE THÉ 15H00-18H00

TEA-TIME 3:00PM-6:00PM

AFTERNOON TEA  
PARK HYATT

35 € A choice of hot teas  
Selection of pastries  
Scones with fresh cream  
Finger sandwiches

AFTERNOON TEA  
FRENCH-STYLE

50 € Glass of Champagne  
A choice of hot teas  
Selection of pastries  
Scones with fresh cream  
Finger sandwiches

**THÉ COMPLET  
PARK HYATT**

35 € Thé selon votre choix  
Sélection de pâtisseries  
Scones & crème fraîche  
Les tartines salées en finger sandwiches

**THÉ COMPLET  
A LA FRANCAISE**

50 € Une coupe de champagne  
Thé selon votre choix  
Sélection de pâtisseries  
Scones & crème fraîche  
Les tartines salées en finger sandwiches

CHAMPAGNES, VINS, ALCOOLS & LIQUEURS

CHAMPAGNES, WINES, ALCOHOLS & LIQUEURS

La carte des vins du restaurant Pur'Grill est disponible sur demande

*The wine list from the Pur'Grill restaurant is available on request*

## CHAMPAGNES

	37,5 cl	75 cl	
CUVÉES BRUT		110 €	Deutz Brut Classic
SANS ANNÉE		115 €	Moët & Chandon Brut Impérial
		110 €	Pommery Brut Royal
		135 €	Billecart Salmon Brut
		125 €	R de Ruinart
	65 €	130 €	Veuve Clicquot Carte Jaune
BLANC DE BLANCS		155 €	Deutz Blanc de Blancs
& BRUTS MILLÉSIMÉS		155 €	Moët & Chandon Grand Vintage
		160 €	Billecart Salmon "Cuvée Nicolas François"
CUVÉES BRUT ROSÉ	75 €	150 €	Billecart Salmon Brut
		170 €	Veuve Clicquot Vintage
CUVÉES DE PRESTIGE		330 €	Laurent Perrier Grand Siècle
BLANC		440 €	Billecart Salmon Grande Cuvée
		350 €	Dom Ruinart
		390 €	Cristal Roederer
		390 €	Moët & Chandon Dom Pérignon
	200 €	400 €	Krug Grande Cuvée
		1750 €	Krug Clos du Mesnil
CUVÉES DE PRESTIGE		440 €	Dom Ruinart
ROSÉ		620 €	Krug
		340 €	Billecart Salmon Cuvée Elisabeth
		825 €	Cristal Roederer

Prix nets en Euros, taxes & service compris  
*Net rates in Euro – Tax & Service included*

## VINS BLANCS - WHITE WINE

	37.5 cl.	75 cl.	BOURGOGNE
CHABLIS	33 €	65 €	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Fourchaume – G. Tremblay
CÔTE DE BEAUNE		180 €	Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Les Caillerets – M. Morey
		105 €	Meursault – Les Tillets – P. Javillier
		620 €	Montrachet Grand Cru – Marquis de Laguiche – J. Drouhin
MÂCONNAIS		66 €	Pouilly Fuissé – Les Creuzettes – G. Saumaize
			VALLÉE DU RHÔNE
SEPTENTRIONALE		130 €	Hermitage – Marquise de la Tourette – Delas Frères
MÉRIDIONALE	60 €	115 €	Châteauneuf-du-Pape – Domaine du Vieux Télégraphe – H. Brunier & Fils
			BORDEAUX
PESSAC-LÉOGNAN		430 €	Château Laville Haut-Brion
SAUTERNES ( <i>Sweet wine</i> )		235 €	Château Suduiraut
		620 €	Château d'Yquem
			VAL DE LOIRE
	31 €		Sancerre – Le Pierrier – Domaine Thomas
		59 €	Sancerre – La Moussière – A. Mellot
	34 €	68 €	Pouilly Fumé Château de Nozet – Ladoucette
		120 €	Pouilly Fumé Baron de L – Ladoucette
			VINS ROSÉS - ROSÉ WINES
PROVENCE		48 €	Château de Provence – Pétales de Rose – Château la Tour l'Evêque
		82 €	Bandol – Cœur de Grain – Château Romassan – Domaine Ott

N'hésitez pas à demander le millésime des vins lors de votre commande

*Please feel free to ask wine vintages to our order taker*

Prix nets en Euros, taxes & service compris

*Net rates in Euro – Tax & Service included*

## VINS ROUGES - RED WINES

	37.5 cl.	75 cl.	BOURGOGNE
CÔTE DE NUITS		68 €	Hautes Côtes de Nuits - G. Mayer
		95 €	Vosne - Romanée - G. Mugneret
		210 €	Clos des Lambrays Grand Cru - Domaine des Lambrays
		210 €	Griotte-Chambertin Grand cru - Domaine des Chezeaux
	14	000 €	La Romanée Conti - Domaine de la Romanée Conti
		155 €	Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> cru - Les Loups - Domaine des Lambrays
CÔTE DE BEAUNE	38 €		Savigny les Beaune - Les Bourgeots - S. Bize
	50 €		Volnay 1 <sup>er</sup> Cru - Les Caillerets - Bouchard Père & Fils
	50 €		Pommard - Bouchard Père & Fils
		85 €	Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru - Morgeot - Prieur Brunet
		96 €	Aloxe Corton - Domaine Tollot-Beault
	70 €		Beaune Clos des Mouches - J. Drouhin
		105 €	Volnay 1 <sup>er</sup> Cru - Santenots - P. Matrot
SEPTENTRIONALE MÉRIDIONALE			VALLÉE DU RHÔNE
		230 €	Hermitage - Les Bessards - Delas Frères
	60 €	135 €	Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Vieux Télégraphe - H. Brunier & Fils
		245 €	Châteauneuf-du-Pape - Château Rayas
			VAL DE LOIRE
	25 €	45 €	Chinon Cuvée Prestige - C. Pain
		75 €	Sancerre - La Moussière - A. Mellot

N'hésitez pas à demander le millésime des vins lors de votre commande  
*Please feel free to ask wine vintages to our order taker*

Prix nets en Euros, taxes & service compris  
*Net rates in Euro – Tax & Service included*

## VINS ROUGES - RED WINES

	37.5 cl.	75 cl.	BORDEAUX
MÉDOC	37 €	72 €	Château Potensac
SAINT-ESTÈPHE		145 €	Château Haut Marbuzet
PAUILLAC	88 €	190 €	Château Lynch Bages
		350 €	Carruades de Lafitte
		450 €	Château Lafite Rothschild
			Les Forts de Latour
SAINT-JULIEN	70 €		Clos du Marquis
	105 €	220 €	Château Léoville-Poyferré
		660 €	Château Léoville Las Cases
MOULIS		170 €	Château Chasse-Spleen
MARGAUX		75 €	Baron de Brane
	120 €	275 €	Pavillon Rouge du Château Margaux
PESSAC-LÉOGNAN		63 €	Les Hauts de Smith
		590 €	Château La Mission Haut-Brion
POMEROL		130 €	Château Nénin
		900 €	Château Pétrus
SAINT-EMILION		115 €	Château l'Arrosée

N'hésitez pas à demander le millésime des vins lors de votre commande  
*Please feel free to ask wine vintages to our order taker*

Prix nets en Euros, taxes & service compris  
*Net rates in Euro – Tax & Service included*

## ALCOOLS & LIQUEURS - ALCOHOLS & LIQUEURS

GIN	180 €	Bombay Sapphire
70 cl.	260 €	Tanqueray Ten
VODKA	210 €	Grey Goose
70 cl.	210 €	Absolut Level
	230 €	Belvédère
TEQUILA	210 €	Sauza
70 cl.		
RHUM	180 €	Bacardi, Havana Club Añejo 3 Años
70 cl.	210 €	Havana Club Añejo 7 Años
BLEND WHISKY	180 €	J&B
70 cl.	210 €	Johnnie Walker Black Label
	210 €	Chivas "Regal" 12 Years
	600 €	Johnnie Walker Blue Label
TENNESSEE	180 €	Jack Daniel's
70 cl.		
SINGLE MAT	260 €	Lagavulin 16 Years
70 cl.		
COGNAC	220 €	Rémy Martin VSOP
70 cl.	500 €	Rémy Martin XO, Martell XO
LIQUEURS & EAUX-DE-VIE	160 €	Bailey's
70 cl.	180 €	Grand Marnier
	220 €	Poire, Prune, Framboise Etienne Brana
BIÈRE - BEER	14 €	1664, Heineken, Carlsberg, Corona Extra, Hoegaarden Blanche, Adelscott, Pelforth Brune
33 cl.		

La carte du Bar est disponible sur demande  
*The Bar list is available on request*

Prix nets en Euros, taxes & service compris  
*Net rates in Euro – Tax & Service included*

EAUX, JUS DE FRUITS, CAFÉS, THÉS

MINERAL WATERS, FRUIT JUICES, COFFEES, TEAS

50 cl.      100 cl.      **EAUX MINÉRALES PLATES - STILL MINERAL WATERS**

8 €                      VITTEL (Lorraine, France)  
Idéalement minéralisée, riche en calcium  
*Mineralized, rich in calcium*

8 €                      10 €      EVIAN (Savoie, France)  
Faiblement minéralisée & hyposodée  
*Slightly mineralized, low in sodium*

**EAUX MINÉRALES GAZEUSES - SPARKLING MINERAL WATERS**

8 €                      10 €      BADOIT (Loire, France)  
Équilibrée, moyennement minéralisée  
*Well-balanced, slightly mineralized*

8 €                      CHATELDON 1650 (Auvergne, France)  
Riche en calcium & bicarbonates  
*Rich in calcium & bicarbonates*

8 €                      PERRIER (Gard, France) 33 cl.  
Renforcée au gaz de la source  
*Mineralized, extra bubbly*

8 €                      SAN PELLEGRINO (Lombardie, Italie)  
Riche en calcium & magnésium  
*Rich in calcium & magnesium*

8 €                      FERRARELLE (Campanie, Italie)  
Frétilante, goût subtil  
*Slightly sparkling, with a subtle taste*

9 €                      SAINT-GERON (Haute-Loire, France) 75 cl  
Riche en calcium & magnésium  
*Rich in calcium & magnesium*

Prix nets en Euros, taxes & service compris  
*Net rates in Euro – Tax & Service included*

JUS DE FRUIT FRUIT JUICE	10 €	Abricot, ananas, tomate, airelle, multivitaminé, mangue <i>Apricot, pineapple, tomato, cranberry, multivitamin, mango</i>
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE	12 €	Orange, pamplemousse, pomme, carotte <i>Orange, grapefruit, apple, carrot</i>
THÉ GLACÉ - ICE TEA	14 €	Thé nature glacé, thé vert glacé, thé aux baies rouges glacé <i>Iced tea, iced green tea, iced red fruit tea</i>
SODAS	10 €	Coca-Cola, Coca-Cola Light, Canada Dry Ginger Ale, Orangina, Seven Up, Gini Bitter Lemon, Schweppes Tonic, Sanbitter
SIROP - SYRUP	8 €	Grenadine, menthe, orgeat <i>Grenadine, mint, barley water</i>
CAFÉ - COFFEE Sélection d'arabicas par "Illycaffè" <i>Arabica selection by "Illycaffè"</i>	9 €	Café filtre, espresso, décaféiné, cappuccino, café au lait <i>Filter coffee, espresso, decaffeinated, cappuccino, coffee with milk</i>
THÉ - TEA Par "Betjeman & Barton" <i>By "Betjeman &amp; Barton"</i>	10 €	Breakfast Royal, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Yunnan, Sencha (Thé vert) <i>Breakfast Royal, Earl Grey, Darjeeling, Ceylon, Yunnan, Sencha (Green tea)</i>
INFUSION - HERBAL TEA	10 €	Verveine, tilleul, tilleul-menthe, camomille, verveine-menthe, menthe poivrée <i>Verbena, lime-blossom, lime-mint, camomile, verbena-mint, peppermint</i>
CHOCOLAT - CHOCOLATE "Araguani" d'Afrique 72% de cacao <i>"Araguani" from Africa 72% cocoa</i>	9 €	Chocolat chaud ou froid <i>Hot or cold chocolate</i>

Prix nets en Euros, taxes & service compris  
*Net rates in Euro – Tax & Service included*