



Menu en Chambre In Room Dining Menu



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX





de 12h à 23h · from noon to 11 pm

Snacking chic

Salade Caesar aux gambas
Caesar salad with prawns

26 €

Salade Caesar de volaille
Chicken Caesar salad

24 €

Salade mixte
Mixed Salad

16 €

Club sandwich à la volaille · *Frites et salade*
Chicken club sandwich · *French fries and salad*

24 €

Club sandwich à la truite · *Frites et salade*
Trout club sandwich · *French fries and salad*

28 €

Club sandwich végétarien · *Frites et salade*
Vegetarian club sandwich · *French fries and salad*

20 €

Croque-Monsieur à la volaille · *Frites et salade*
Chicken Croque-Monsieur · *French fries and salad*

24 €

Croque-Monsieur au jambon · *Frites et salade*
Ham Croque-Monsieur · *French fries and salad*

22 €

Penne Napolitaine
Neapolitan penne

16 €

Penne carbonara (à la française)
Carbonara penne (French style)

18 €

Cheeseburger · *Frites*
Cheeseburger · *French fries*

22 €

Volaille rôtie et légumes de saison
Roast chicken and seasonal vegetables

22 €

Truite snackée et légumes de saison
Seared trout and seasonal vegetables

24 €

À partager · To share

Planche de fromages avec pâtes de fruit
Provenance La fromagerie de Versailles - MOF
Cheese board with fruit paste
From La Fromagerie de Versailles - MOF

23 €

Planche de charcuteries
Pickles de légumes,
Jambon de Paris, andouillette,
rillauds d'Anjou, saucisse ficelle
Charcuterie Board
Vegetable pickles, Ham,
andouillette, rillauds from Anjou,
sausage

20 €

Planche de truite fumée
avec crème aigrette
Smoked trout board
with sour cream

29 €

Houmous de légumes, crackers
Vegetable hummus with crackers

12 €

Frites fraîches - mayonnaise à la truffe
Fresh fries - truffle mayonnaise

10 €

Plaisirs sucrés · Sweet treats

Mousse aux fruits de saison
Seasonal fruit mousse

12 €

Minis beignets aux fruits rouges
Mini red fruit donuts

12 €

Salade de fruits
Fruit salad

10 €

Glace 1 boule
1 scoop of ice cream

5 €

Glace 2 boules
2 scoops of ice cream

9 €

Glace 3 boules
3 scoops of ice cream

12 €

Parmi les saveurs suivantes : citron, fraise,
pêche de vigne, vanille, chocolat gianduja, café,
poire, nougat de Montélimar
Flavors: lemon, strawberry, peach, vanilla, gianduja
chocolate, coffee, pear, montélimar nougat

Pâtisserie du moment
Pastry of the day

12 € / 15 €





Vins au verre

CHAMPAGNES

AOC Deutz Brut Classic

AOC Deutz Brut Rosé

AOC Adrien Bergère - "Terres Blanches" - Blanc de Blancs Brut Nature 🍷

Nathalie Falmet - Brut Nature

BLANCS

AOC Chablis - "Saint-Martin" - Chardonnay*

Domaine Laroche

AOC Pouilly-Fumé - "Désert" - Sauvignon

Domaine Régis Minet

AOC Crozes-Hermitage - "Les Meysonniers" - Marsanne 🍷

M. Chapoutier

AOC Sauternes - Carmes de Rieussec - Sémillon, Sauvignon, Muscadelle*

Second vin du Château Rieussec

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Rolle, Sauvignon 🍷

Domaine de Fonscolombe

ROUGES

AOC Sancerre - Pinot Noir 🍷

Domaine Serge Lalouet

AOC Morgon - "Les Charmes" - Gamay 🍷

Domaine Striffling

AOC Côtes-du-Roussillon - "Les Sorcières" - Syrah, Grenache

Domaine du Clos des Fées

AOC Saint-Estèphe - Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc

Château Tour de Marbuzet

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Grenache, Cabernet-Sauvignon 🍷

Domaine de Fonscolombe

ROSÉS

AOC Côtes de Provence

Whispering Angel - Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Château d'Esclans

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Grenache, Syrah 🍷

Domaine de Fonscolombe

12 cl

Nos Cocktails Made in France

22€

Star Française

21 €

26€

Vodka nuage, purée de framboises, infusion verveine framboise Bienfait, crème de cassis, blanc d'œuf

22€

23€

Jardin du Roi

20 €

16€

Calvados Christian Drouin VSOP, Nectar de poire, sirop de romarin maison, jus de citron jaune, blanc d'œuf

12€

Secret du Marquis

22 €

12€

Whisky Bellevoye Grain Fin, liqueur Chambord, liqueur de Cacao et liqueur Bénédictine

18€

Reine d'Hiver

24 €

9€

Champagne Adrien Bergère Blanc de blancs, coulis de poire maison, mousse verveine et citron vert

15€

Noble Martini

18 €

Bas-Armagnac Laubade 12 ans, liqueur d'abricot, sirop de pêche et jus de citron jaune

12€

Nos Classiques Made in France

12€

Manhattan

18 €

14€

Whisky Bellevoye, Vermouth rouge La Quintinye, Bitter

9€

Vodka / Gin Martini

18 €

Yu Gin ou Vodka Nuage, Vermouth blanc La Quintinye

15€

Old Fashioned

18 €

Whisky Bellevoye, Sirop maison, Bitter

9€

White Negroni

18 €

Yu Gin, Suze, Lillet Blanc

Daiquiri

18 €

Rhum Clément, jus de citron vert, sucre de canne





Nos propositions sans alcool

Nos mocktails créations :

Le Poirier du Jardin
Jus de poire, menthe fraîche, limonade

Souvenir d'enfance
Eau de sauge, sirop de pop-corn maison, jus de citron vert, blanc d'œuf, dash de solution saline

Douceur terrestre
Yu No Gin sans alcool, jus de betterave maison, sirop d'hibiscus, jus de citron jaune

Nos découvertes sans alcool :

Infusion Bienfaits "Calm" 25 cl (491km)
Feuilles de verveine, jus de framboise

Infusion Bienfaits "Digest" 25 cl (491km)
Feuilles de menthe poivrée, jus de pomme

Bière Toussaint 0% 33 cl (7,3km)
Micro IPA

French Bloom Chardonnay français
French Chardonnay

Nos Bulles Made in France

Le Champenois
Champagne Deutz, purée de framboise, crème de cassis et de mirabelle

Esprit Spritz
Chambord, Tonic sureau Hysope, Vouvray pétillant

St-Germain Spritz
Liqueur Saint-Germain, Vouvray pétillant, eau pétillante

Bières de La Brasserie Toussaint (7,3km)

La Blonde / Blanche 5%	33 cl
L'IPA Numéro 1 6,2%	10 €
La Triple 7,5%	11 €
	11 €

Apéritifs

Ricard 2 cl (755km)	8 €
Gentiane De Michellot 6 cl (613km)	10 €
Lillet Blanc 6 cl (552km)	10 €
Lillet Rouge 6 cl (552km)	10 €
Vermouth Rouge / Blanc / Extra Dry La Quintinye 6 cl (430km)	10 €
Saint-Germain 6 cl (183km)	15 €
Chambord 4 cl (170km)	15 €
Kir vin blanc (crème de cassis ou pêche)	10 €
Kir Royal (crème de cassis ou pêche)	18 €

Softs

Evian 50 cl (491km)	5 €
Perrier Fines Bulles 50 cl (670km)	5 €
Breizh Cola 33 cl - Breizh Cola 0 33 cl (393km)	8 €
Limonade Villiers 25 cl (755km)	8 €
Hysope Ginger Beer 20 cl (538km)	8 €
Hysope Tonic 20 cl (538km)	8 €
Eau, sureau, citron, concombre · Water, sureau, lemon, cucumber	
Les jus de Alain Millat 20 cl (544km)	10 €
Pêche - Pomme - Tomate · Peach - Apple - Tomato	
Les nectars de Alain Millat 20 cl (544km)	10 €
Abricot - Poire · Apricot - Pear	
Infusion glacée Alain Millat BIO · Organic iced infusion 25 cl	11 €
Pêche - Verveine · Peach - Verbena	





Boissons chaudes

Expresso
Americano / Allongé / Double expresso
Café Latte / Cappuccino
Chocolat chaud

Thés et infusions

THÉS NOIRS · BLACK TEAS

London 7am BIO (*Earl Grey Maison, morceaux de vanille*)
Tarry Souchong (*Thé noir fumé de Taïwan*)
Au petit bonheur BIO (*Thé noir, pêche, romarin*)

THÉS VERTS · GREEN TEAS

Sencha BIO (*Thé vert iodé et végétal*) Kagoshima, Japon
Rehab BIO (*Thé vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron*)
Ecole Buissonnière (*Thé vert, abricots, lavande*)

THÉ BLANC · WHITE TEA

La part des Anges (*Thé blanc, amandes, maïs soufflé*)

INFUSIONS · HERBAL TEAS

A poings fermés BIO (*Camomille, mélisse, citronnelle*)
Des lendemains qui chantent BIO (*Menthe, réglisse, écorces de citron*)
Près du Cœur BIO (*Rooibos, abricot, thym*)
La Vie comme elle vient (*Hibiscus, pomme, orange sanguine*)
Sobacha BIO (*Sarrasin grillé et concassé*)

Gins

	4 cl
5 €	
7 €	Distillerie de Paris « Batch#1 » (20,2km) 20 €
7 €	Distillerie de Paris « Bel Air » (20,2km) 20 €
8 €	Le Gin Christian Drouin (170km) 15 €
	Yu Gin (416km) 14 €
	L'Acrobate (417km) 15 €
	G'Vine Floraison (430km) 16 €
8 €	Gin Citadelle (810km) 12 €

Nos gins sont accompagnés des tonics de la maison Hysope,
Nos barmens vous proposeront leurs accords parmi les parfums :
Tonic, Citron, Concombre, Fleur de sureau

Rhums

	4 cl
	Distillerie de Paris « Panela » (20,2km) 18 €
	Distillerie de Paris « Ambre » (20,2km) 18 €
	Clement VSOP (6845km) 14 €
	Clement XO (6845km) 20 €
	Clement 10ans (6845km) 28 €

Vodkas

	4 cl
	Guillotine (157km) 12 €
	Guillotine Heritage (157km) 18 €
	Ciroc (430km) 16 €





Whisky

BLENDED

Michel Couvreur « Cap a pie » (309km)

MALT WHISKY :

Michel Couvreur « Overaged » (309km)

CEREAL WHISKY :

Michel Couvreur « Intravaganza » (309km)

SINGLE MALT :

Michel Couvreur « Blossoming auld sherried » (309km)

Glann Ar Mor (456km)

TRIPLE MALT :

Bellevoie « Grain Fin » (417km)

Bellevoie « Sauternes » (417km)

Bellevoie « Calvados » (417km)

Bellevoie « Prune » (417km)

Cognacs

Jean-Luc Pasquet Organic 07 (436km)

Jean-Luc Pasquet Organic 10 (436km)

Hennessy XO (431km)

Hennessy Paradis

4 cl

Bas Armagnac

4 cl

16 €

Château de Laubade 12ans (656km)

14 €

Château de Laubade XO (656km)

20 €

20 €

Calvados

4 cl

18 €

Christian Drouin VSOP (170km)

18 €

38 €

Christian Drouin XO (170km)

25 €

23 €

Digestifs

4 cl

14 €

15 €

Chartreuse Verte (532km)

15 €

22 €

Bénédictine (183km)

15 €

20 €

Verveine De Michellot (613km)

11 €

Vulson EDV de Seigle (589km)

25 €

4 cl

MICLO (378km)

18 €

Poire Williams

15 €

25 €

Framboise sauvage

15 €

48 €

Prune

15 €

120 €

