



## CARTE ROOM SERVICE 12H - 22H

### ENTREES

- Soupe à l'oignon maison et ses toasts gratinés* 11€  
*Homemade onion soup with toasts*
- Terrine de campagne maison* 8€  
*Country terrine*
- Planche de charcuteries* 11€  
*Charcuteries (pork butcher)*

### PLATS

- Tartare de bœuf (origine France), frites maison et salade verte* 18€  
*French beef tartar, Homemade fries, mesclun*
- Poulet rôti aux épices cuit à la rôtissoire, pommes de terre grenaille au lard* 17€  
*Roast chicken with spices, grenaille potatoes with bacon*
- Confit de canard, poêlée de pommes de terre grenaille en persillade* 20€  
*Duck confit, grenaille potatoes with persillade (chopped parsley, garlic and oil)*
- Cheeseburger (Steak haché origine France, salade, cheddar, oignons confits), frites maison* 18€  
*Charolais minced steak from France of 150g, red onion, salad, tomato and homemade fries*
- Changement de garniture pour l'aligot :* 6€  
*Assiette d'Aligot - Aligot plate* 11€

### DESSERTS

- Trio de fromage : Brie de Meaux, Cantal, St Nectaire fermier - Cheese* 8€
- Prunes crousties - Crispy plums (plums with warm caramel sauce)* 11€
- Crème brûlée vanille - Crème brûlée vanilla* 10€