



ROOM SERVICE

ENTREES - STARTERS

Soupe froide de légumes verts « Détox » « Detox » Green vegetables cold soup	17
Foie gras frais de canard Duck foie gras terrin	21

SNACK

Club Sandwich (fromage avec jambon ou poulet) Club Sandwich (cheese with ham or chicken)	17
Pizza Margherita Bio	17
Assiette de Saumon fumé Smoked Salmon platter	19
Assiette de Fromages Cheese platter	19

PLATS - MAIN COURSES

Confit de Canard du Sud-Ouest à la Sarladaise Preserved duck, Sarladaises potatoes	25
Emietté de Saumon au citron, riz de Camargue Flaked salmon with lemon confit, sautéed rice	25
Gnocchi à la crème de Gorgonzola Gnocchi with Gorgonzola's cream	23
Risotto aux champignons de saison Seasonal mushrooms Risotto	23
DESSERTS	
Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée with Bourbon vanilla	12
Moelleux au chocolat Chocolate sponge cake	12
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	12

<u>Vins Blancs</u>	Verre 15 cl	Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75cl
Sancerre AOP	16	35	62
Saint Aubin 1 ^{er} cru AOP	19		75
<u>Vins Rouges</u>			
Saint Estèphe AOP	16	35	64
Médoc AOP	18		70
<u>Champagne AOP</u>			
Deutz Brut	17		74
Deutz Rosé	19		90
<u>Eaux Minérales</u>			
Evian ou Badoit	Bouteille 50 cl 6		Bouteille 100 cl 8
<u>Boissons - Soft Drinks</u>			
Sodas (Coca Cola, Orangina, Tonic Fever Tree)		Bouteille 20, 25 & 33 cl 9	
Bières La Parisienne		10	

Pour toute demande, vous pouvez joindre le Café Laurent en composant le 5.
For any questions, please contact the Café Laurent by dialing 5.

Prix nets en euros. A consommer avec modération. *Net prices in euros. Drink responsibly.*