

Room Service
In room dining

Servi de 11h à 23h en chambre uniquement
Served from 11 am to 11 pm in room only

&

Late night Room Service
De 23h00 à 7h00 – *From 11pm to 7am*

Prix nets – *Net prices*

Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen informations available upon request

Produits et spécialités de la Région / *Regional specialties*

Assiette de truite fumée des Dombes / <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	20 €
Pâté en croûte / <i>French pie</i>	12 €
Sélection de Charcuterie / <i>Finest local charcuterie selection</i>	21 €
St Marcellin de la Mère Richard / <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8 €
Assortiment de fromages fermiers et artisanaux / <i>Artisanal cheese platter</i>	14 €

Entrées / *Starters*

Les tartinables Fabien Pairon, MOF / <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	12 €
<ul style="list-style-type: none">• Rillettes de saumon aux baies de Timur / <i>Salmon and Timur berries rillettes</i>• Rillettes de porc au poivre de Kampot / <i>Porc with Kampot black pepper rillettes</i>• Terrine de Volaille au Foie Gras / <i>Poultry Terrine with Foie Gras</i>	
Jambon blanc truffé / <i>Truffled ham</i>	15 €
Salade Caprese (tomates, mozzarella, basilic)  	20 €
<i>Caprese salad (tomatoes, mozzarella, basil)</i>	
Velouté de tomates rôties, croutons à l'ail, pesto verde    	14 €
<i>Roasted tomato soup, garlic croutons, pesto verde</i>	
Soupe de saison / <i>Seasonal soup</i>    	14 €

Salades / *Salads*

Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons)	17 €
<i>Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	
Salade verte / <i>Green salad</i>	
Petite / <i>Small</i> – Grande / <i>Large</i>	8 – 11 €
Composez votre salade (petite ou grande) / <i>Make you own mixed salad (small or large)</i>	
Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€)	14 – 18 €
<i>Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: small 1€ – large 2€)</i>	

Liste des ingrédients / *Available ingredients*

Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites)

Avocado, Fresh mushroom, Tomatoes (fresh or sun dried)

Jambon blanc, Jambon cru, Jambon de Dinde / *Cooked ham, cured ham, Turkey ham*

Thon, Truite / *Tuna, Trout*




Emmental, Parmesan, Chèvre / *Emmental, Parmesan, Goat cheese*

Croûtons de pains, olives / *Croutons, Olives*

Plats / Main courses

Assiette de frites <i>French Fries</i>	9 €
Bruschetta tomate, mozzarella et pesto  <i>Tomato, mozzarella and pesto toast</i>	18 €
Extra Jambon truffé <i>Additional truffled ham</i>	8 €
Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries or green salad</i>	18 €
Croque-Monsieur, frites ou salade verte Au jambon blanc <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	19 €
Au jambon truffé <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	22 €
Bœuf braisé en parmentier <i>Beef Parmentier</i>	22 €
Blanquette de lieu safranée, tagliatelles de légumes <i>Blanquette of pollock with saffron, vegetable tagliatelle</i>	22 €
Risotto de coquillettes à la truffe  <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	24 €

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	9 €
Les petits bouchés gourmands Crème caramel au beurre salé, Cheesecake compotée de griottes ou mi-cuit au chocolat <i>Custard cream with salted butter caramel, morello cherry cheesecake or chocolate lava cake</i>	9 €
Boule de crème glacée et sorbets Vanille, chocolat, café, citron, pistache, praline rose <i>Ice cream and sorbets Scoop</i> Vanilla, chocolate, coffee, lemon, pistachio, pink praline	5 €



Plat végétarien / Vegetarian dish



Sans gluten / Gluten free



Plat vegan / Vegan dish

Provenance des viandes : France et Italie / Meats from France and Italy

Late night Room Service Menu
De 23h00 à 7h00 – *From 11pm to 7am*

Sandwich et Pizza / *Sandwich and Pizza*

Bruschetta tomate, mozzarella et pesto 	18€
<i>Tomato, mozzarella and pesto toast</i>	
Extra Jambon truffé	8 €
<i>Additional truffled ham</i>	
Croque-Monsieur, salade verte	
Au jambon blanc	19 €
<i>Toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	
Au jambon truffé	22 €
<i>Toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	

Plats / *Main courses*

Bœuf braisé en parmentier	22 €
<i>Beef Parmentier</i>	
Blanquette de lieu safranée, tagliatelles de légumes	22 €
<i>Blanquette of pollock with saffron, vegetable tagliatelle</i>	
Risotto de coquillettes à la truffe 	24 €
<i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	

Fromages / *Cheeses*

St Marcellin de la Mère Richard	8 €
<i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	

Desserts / *Desserts*

Salade de fruits frais   	9 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Les petits bouchés gourmands	
Crème caramel au beurre salé, Cheesecake compotée de griottes ou mi-cuit au chocolat	9 €
<i>Custard cream with salted butter caramel, morello cherry cheesecake or chocolate lava cake</i>	

Un supplément de 5€ par personne sera facturé pour toute demande de vaisselle sans commande
ou prestation extérieure livrée sur table.
€5 extra charge per person will be applied for all tableware requests without order or outside delivery set on a table.