



Late night Room Service Menu, servi uniquement en chambre

De 23h00 à 7h00 – Served from 11pm to 7am only in room

Du bout des doigts / *finger snacks*

Focaccia façon pizza, emmental, parmesan et sauce tomate 	20€
<i>Tomato sauce, emmental, parmesan</i>	
<i>Extra Jambon truffe artisanal</i>	8 €
<i>Additional artisanal truffled ham</i>	
Croque-Monsieur fait maison, salade verte 	
Au jambon blanc	24 €
<i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	
Au jambon truffé	26 €
<i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	

Plats / *Main courses*

Bœuf braisé en parmentier	25 €
<i>Braised beef, mash potatoes</i>	
Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes	25 €
<i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	
Risotto de coquillettes à la truffe 	27 €
<i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	

Fromages / *Cheeses*

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux	25 €
<i>Artisanal cheese platter</i>	

Desserts / *Desserts*

Salade de fruits frais   	11 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Les petits bocaux gourmands	
<i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake abricot/romarin ou mi-cuit au chocolat</i>	11 €
<i>Custard cream with salted butter caramel, Apricot Rosemary Cheesecake or chocolate lava cake</i>	
Tartelette à la praline rose	14€
<i>Pink praline pie</i>	

Pour toute demande de vaisselle en chambre sans commande, un supplément de 15 € vous sera facturé.
For any request for crockery in the room without an order, a supplement of €15 will be charged.

Room Service
In room dining

Servi de 11h à 23h
Served from 11 am to 11 pm

&

Late night Room Service, servi en chambre uniquement
De 23h00 à 7h00 – *Served from 11pm to 7am in room only*

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 information available upon request



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®







Produits et spécialités de la Région / *Regional specialties*

Pâté en croûte / <i>French pie</i>	14 €
Sélection de Charcuterie d'exception / <i>Finest local charcuterie selection</i>	23 €
Assiette de truite fumée des Dombes / <i>Plate of smoked trout from les Dombes</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>	22 €

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 artisanal / <i>Artisanal truffled ham</i>	15 €
Soupe de poisson de roche / <i>Rock fish soup</i>	14 €
Velouté de tomates rôties, croûtons à l'ail, pesto verde   	14 €
<i>Roasted tomato soup, garlic croutons, pesto verde</i>	

Salades / *Salads*

Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons)   	19 €
<i>Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	
Salade César (salade, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce césar) ♥   	24 €
<i>Caesar salad (salad, grilled chicken, parmesan, croutons and Caesar sauce)</i>	

Composez votre salade / *Make you own mixed salad*

Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€)	16 – 19 €
<i>Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: 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*



Plat végétarien / *Vegetarian dish*



Sans gluten / *Gluten free*



Plat vegan / *Vegan dish*

Plats / Main courses

Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries, or green salad</i>	18 €
Croque-Monsieur fait maison, frites ou salade verte ♥ Au jambon blanc artisanal <i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	21 €
Au jambon truffé artisanal <i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries, or green salad</i>	23 €
Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes <i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	22 €
Bœuf braisé en parmentier <i>Braised beef, mash potatoes</i>	22 €
Risotto de coquillettes à la truffe 🌿 <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	24 €
Hot-Dog, pain brioché, sauce barbecue maison, oignons frits 🌿 Frites ou salade verte <i>Hot-Dog, brioche bread, homemade barbecue sauce, fried onions French fries or green salad</i>	24 €

Accompagnements / Sides

Assiette de frites / <i>French Fries</i>	9 €
Salade verte / <i>Salad</i>	8 €

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais 🌿 🌿 🌿 <i>Fresh fruit salad</i>	9 €
Les petits bocaux gourmands <i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake abricot/romarin ou mi-cuit au chocolat</i>	9 €
<i>Custard cream with salted butter caramel, Apricot Rosemary Cheesecake or chocolate lava cake</i>	
Tartelette à la praline rose <i>Pink praline pie</i>	11€

Les glaces signées *Terre Adélice*, sélectionnées par nos soins - 6€/boule

Ice creams from Terre Adélice, selected by us - €6/scoop



Pêche de vigne, citron basilic, passion, praline rose, cookie, thé vert matcha, citron limoncello, fève de tonka, ananas
Vine peach, lemon basil, passion fruit, pink praline, cookie, matcha green tea, lemon limoncello, tonka bean, pineapple