



## Carte Room Service

### LES ENTRÉES / STARTERS

Houmous d'avocat aux fines épices et légumes croquants  
Avocado hummus with spices and crunchy vegetables  
**11.00 €**

Inspiration salade César, volaille grillée et parmesan  
Like a Caesar salad, grilled chicken and Parmesan  
**Simple : 11.50 € / Double : 16.00 €**

Bowl de thon mariné 24 heures au soja sauce au zeste de citron vert et sésame  
24 hour marinated tuna bowl with a soy, lime zest and sesame sauce  
**Simple : 12.00 € / Double : 18.00 €**

### NOS PÂTES, POISSONS ET VIANDES / MAIN COURSES

Authentique Jospers® burger au bœuf, Comté 12 mois, bacon anglais et sauce béarnaise  
The authentic Jospers® beef burger, slices of bacon, Comté refined 12 months and bearnaise sauce  
**17.00 €**

Entrecôte grillée Simmental jus aux échalotes confites fumées et frites  
Simmental sirloin steak, smoked shallots jus and fries  
**21.50 €**

Cœur de thon mi-cuit, brochette de légumes, sauce tomate  
sésame dorée

**Tuma steak vegetable skewer sesame tomato sauce**

**18.00 €**

Scrigni aux cèpes, crémeux aux champignons

**Scrigni with porcini mushrooms, creamy mushroom**

**16.00 €**

### **LES FROMAGES / CHEESES**

La faisselle (servie avec ou sans coulis de fruits rouges)

**Cottage cheese (served with or without a red fruit coulis)**

**4.50 €**

L'assortiment de fromages affinés

**A fine selection of cheeses**

**8.00 €**

### **LES DESSERTS / DESSERTS**

Salade de fruits frais, financier aux framboises

**Fresh fruit salad, raspberry financier cake**

**6.50 €**

Fondant au chocolat cœur coulant praliné

**Chocolate fondant flowing praline heart**

**8.00 €**

Comme un crumble façon tarte tatin amande

**Like an almond tart tatin crumble**

**7.00 €**