

Tartinable.

Délice aux Châtaignes et au Foie Gras 8.0
Chestnut & Foie Gras delight

Plats. Plats cuisinés individuels en bocaux.

Tajine Végétal 12.0
Vegetable Tajine

Quenelles façon Lyonnaise 12.0
Lyonnais Quenelles

Saucisse de Morteau et Lentilles 12.0
Morteau Sausage and Lentils

Cassoulet aux manchons de Canard confits 12.0
Duck sleeve confit Cassoulet

Desserts.

Crème onctueuse au Cacao Cocoa Velvet 6.0

Softs.

Evian 50 cl 3.0

Coca-Cola 33 cl 3.0

Perrier 33 cl 3.0

Jus de pomme 25 cl Apple juice 3.0

Jus d'orange 25 cl Orange juice 3.0

Room Service - 7j/7 - 24h/24
Contactez la Reception

Grand café des Négociants

- De 12h à 23h -

Salade d'artichaut, œuf mollet, poulet, mozzarella di bufala 15.5
Salad with artichokes, soft boiled egg, chicken, mozzarella cheese

Pâté en croûte au foie gras et canard 12.0
Homemade crusted duck pâté with foie gras

Saumon fumé, toasts, bouquet de salade verte 20.0
Smoked salmon, toast, green salad

Salade César (romaine, poulet, croûtons, anchois, tomates, parmesan) 15.5
Caesar salad (romaine lettuce, chicken, croutons, anchovies, tomatoes, parmesan)

Jambon Serrano, pain grillé et condiments 16.5
Serrano ham, toast and pickled vegetables

Assortiment de fromages St Marcellin de la « Mère Richard », fromage de chèvre de notre région, Roquefort Papillon, Comté 18 mois 13.0

Viennois perdu, glace caramel beurre salé 9.5
French toast croissant, salted butter caramel ice cream

Tarte des « Sœurs Tatin », crème épaisse, glace vanille 10.5
Upside down apple tart, thick cream, vanilla ice cream

Alcools.

Heineken 33 cl (accompagnée avec bretzel) 4.0

Vin rouge - AOC Crozes Hermitage Clairmont - 2020 - 37,5 cl 15.0

Vin blanc - AOC St Veran Charmones Feuillarde - 2020 - 37,5 cl 15.0

Alcool servi uniquement lors d'un repas. Alcoholic beverage service only with food.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health, drink responsibly.