

ROOM SERVICE

Quelles que soient vos envies de service en chambre, nous vous offrons plusieurs propositions à la carte tout au long de la journée.

Pour tous besoins, composez le 9 pour joindre la Réception.

Whatever your room service desires, we offer several à la carte options throughout the day.

For all needs, dial 9 to reach the Reception.

7h à 11h - 7 am to 11 am

Petit-déjeuner continental ou américain

Continental or American breakfast

12h à 13h45 - 12 pm to 1:45 pm

Les cartes de nos restaurants

Our restaurants' menus

12h à 19h - 12 pm to 7 pm

Encas selon la carte du Bar La Rotonde ci-contre
Snacking according to the Bar La Rotonde's menu opposite

18h45 à 21h45 - 6:45 pm to 9:45 pm

Les cartes de nos restaurants

Our restaurants' menus

LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE PARC

Ouvert du mercredi au dimanche

Au déjeuner de 12h à 13h30 - Au dîner de 19h30 à 21h

Open from Wednesday to Sunday

For lunch from 12 pm to 1:30 pm - For dinner from 7:30 pm to 9 pm

LA BRASSERIE LE JARDIN

Ouvert tous les jours

Au déjeuner de 12h à 13h45 - Au dîner de 18h45 à 21h45

Open everyday

For lunch from 12 pm to 1:45 pm - For dinner from 6:45 pm to 9:45 pm

LES ASSIETTES SALÉES - SAVOURY PLATES

Langoustines croustillantes au basilic 26 €
Crispy crayfish with basil

Saumon fumé et crème acidulée 22 €
Smoked salmon and sour cream

Palette Bellota 24 €
Bellota pork

Caviar par Le Comptoir du Caviar 50g 180 €
Caviar by Le Comptoir du Caviar 50g

Assiette de fromages au lait cru 25 €
Plate of raw milk cheeses

LES SANDWICHES

Club sandwich au poulet 24 €
Chicken club sandwich

Club sandwich au saumon fumé 26 €
Smoked salmon club sandwich

Club sandwich végétarien 22 €
Vegetarian club sandwich

LES ASSIETTES SUCRÉES - SWEET PLATES

Sablé cacao et mousse légère au chocolat d'Indonésie 13 €
Cocoa shortbread and light chocolate mousse from Indonesia

Riz au lait à la vanille de Madagascar et caramel 11 €
Rice pudding with Madagascar vanilla and caramel

LE BAR LA ROTONDE

Ouvert tous les jours de 8h à minuit

Service des snacks possible de 12h à 19h

Open every day from 8 am to midnight

Snacks are available from 12 pm to 7 pm

Service et taxes compris - Service and taxes included

CARTE DU PETIT-DÉJEUNER

De 7h à 9h45 en salle et de 7h à 11h au Bar La Rotonde ou dans votre chambre, profitez d'un petit-déjeuner composé de produits sélectionnés auprès de nos partenaires régionaux.

45 euros

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café de la Maison Miguel
Sélection de thés en feuilles entières
Chocolat chaud Maison

JUS DE FRUITS PRESSÉS AU CHOIX

Jus d'orange - Jus de pampleousse
Jus de pomme artisanal des Vergers Courtois

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES

Corbeille de viennoiseries Maison
Sélection de pains de la Case à Pain par Nabil Sbaï
Sélection de céréales : Corn flakes - Riz soufflé - Müesli
Céréales fourrées au chocolat - Céréales sans gluten
Miel - Confitures Maison - Tablettes de chocolat Maison
Pâte à tartiner amande-noisette Maison
Compote de pomme - Salade de fruits - Panacotta
Yaourt au lait de brebis - Yaourt aux fruits - Fromage blanc 0%
Lait - Lait d'amande - Lait de soja

ŒUFS FRAIS BIO

Au plat, à la coque, pochés, brouillés, Bénédicte,
en omelette classique ou blanche

GARNITURE SUR DEMANDE & ASSIETTES

Bacon - Saucisse - Saumon fumé
Fromage - Champignons - Tomates
Assiette de fromages affinés - Chèvre frais
Assiette de jambon cru des Ardennes

SUPPLÉMENTS D'EXCEPTION

Coupe de champagne brut : 22 euros
Coupe de champagne rosé : 28 euros
Caviar par Le Comptoir du Caviar : 50 euros

Service et taxes compris

BREAKFAST MENU

From 7 am to 9:45 am in the dining room and from 7 am to 11 am at the Bar La Rotonde or in your room, enjoy your breakfast composed of selected regional products.

45 euros

HOT BEVERAGE OF YOUR CHOICE

Coffee from Maison Miguel
Loose leaf tea selection
Homemade hot chocolate

SQUEEZED FRUIT JUICE OF YOUR CHOICE

Orange juice - Grapefruit juice
Handmade apple juice from Vergers Courtois

ASSORTMENT OF DELICACIES

Basket of Homemade pastries
Bread selection from Case à Pain by Nabil Sbaï
Cereals selection: Cornflakes - Puffed rice - Müesli
Cereals filled with chocolate - Gluten-free cereals
Honey - Homemade jams - Homemade chocolate bars
Homemade almond and hazelnut spread
Applesauce - Fruits salad - Panacotta
Goat's milk yoghurt - Fruit yoghurt - Cottage cheese 0%
Milk - Almond milk - Soy milk

FRESH ORGANIC EGGS

Fried, boiled, poached, scrambled, Benedict,
in classic or white omelet

SIDES ON DEMAND & PLATES

Bacon - Sausage - Smoked salmon
Cheese - Mushrooms - Tomatoes
Plate of matured cheeses - Fresh goat's cheese
Plate of raw ham from the Ardennes region

REFINED SUPPLEMENTS

Glass of brut champagne: 22 euros
Glass of rosé champagne: 28 euros
Caviar by Le Comptoir du Caviar : 50 euros

Service and taxes included

LES GOURMANDISES DE NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX

Miel de printemps
par Monsieur Brunsart à Cernay-lès-Reims

Caramel au beurre salé
par la Famille Contal à Banogne

Fromage de chèvre frais & yaourt au lait de brebis
par Madame Laluc en Forêt d'Argonne

Œufs frais bio de la Ferme du Bois de Perthes
par Madame Chapelet à Crugny



THE DELICACIES OF OUR REGIONAL PRODUCERS

Spring flower honey
by Monsieur Brunsart in Cernay-lès-Reims

Salted butter caramel
By the Contal Family in Banogne

Fresh goat's cheese & goat's milk yoghurt
by Madame Laluc in the Argonne Forest

Fresh organic eggs from the Bois de Perthes Farm
by Madame Chapelet in Crugny

MINIBAR

*La maison se réserve le droit de facturer
toutes consommations non signalées au départ.*

*The house reserves the right to charge
all unreported consumptions.*

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Concordia Brut	37,5 cl	40 €
Billecart-Salmon Rosé	37,5 cl	80 €
Amour de Deutz 2015 Blanc de Blancs	37,5 cl	110 €

BIÈRE & SOFTS - BEER & SOFT DRINKS

Bière blonde Heineken <i>Heineken blond beer</i>	33 cl	9 €
Eau d'Evian <i>Evian still water</i>	50 cl	6 €
Eau de Badoit <i>Badoit sparkling water</i>	50 cl	6 €
Jus de pomme du Cellier de Revigny <i>Apple juice by Cellier de Revigny</i>	25 cl	9 €
Coca-Cola Zéro	33 cl	8 €
Fever-Tree Tonic	20 cl	8 €

GOURMANDISES - SNACKS

Mélange Cap d'Antibes salé Bio <i>Organic salted nut mix</i>	50 g	16 €
Confiserie <i>Sweets</i>	100 g	16 €
Oursons en guimauve <i>Marshmallow teddy bears</i>	70 g	20 €