



# ROOM-SERVICE



Nos plats sont "Fait Maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
*Our dishes are « Home-made ». We prepare all our dishes locally with raw products.*

**Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included**  
**Pour commander composer le 51—To order dial 51**  
**Standard composer le 9—Operator dial 91**



## **LES ENTREES**

### *Starters*

<b>VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON</b> <i>Seasonal vegetable soup</i>	<b>13€</b>
<b>GASPACHO ANDALOU</b> <i>Fresh tomato soup</i>	<b>13€</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b> <i>Home made duck « foie gras »</i>	<b>21€</b>
<b>SAUMON FUME ET SES TOASTS</b> <i>Smoked salmon with toasts</i>	<b>21€</b>

## **LES SALADES**

### *Salads*

<b>SALADE DU CHEF</b> <b>(salade verte, jambon, fromage, poulet, tomates et oeufs)</b> <i>Chef salad (salad, ham, cheese, chicken, tomatoes and eggs)</i>	<b>17€</b>
<b>SALADE CESAR AU POULET OU AU SAUMON</b> <i>Cesar salad with chicken or smoked salmon</i>	<b>19€</b>
<b>TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFFALA</b> <i>Tomatoes and mozzarella di buffala</i>	<b>17€</b>

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included  
Pour commander composer le 51—To order dial 51  
Standard composer le 9—Operator dial 92



## LES PLATS

### *Main courses*

<b>STEAK TARTARE, POMMES FRITES</b>	<b>24€</b>
<i>Tartar steak with french fries</i>	
<b>MAXI CLUB «BIVOUAC» POULET OU SAUMON</b>	<b>24€</b>
<i>Chicken or salmon Maxi Club "Bivouac"</i>	
<b>CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE</b>	<b>24€</b>
<i>Classic croque-Monsieur</i>	
<b>HAMBURGER AU CHEDDAR ET AU BACON, POMMES FRITES</b>	<b>24€</b>
<i>Hamburger with cheddar and bacon, french fries</i>	
<b>PAVE DE SAUMON AU SESAME, LEGUMES SAUTES DU MOMENT</b>	<b>27€</b>
<i>Grilled salmon filet with sesame and fresh vegetables</i>	
<b>THON AU PESTO SAUCE BARIGOULE, TIAN DE LEGUMES</b>	<b>36€</b>
<i>Tuna marinated with pesto, barigoule sauce and vegetables tian</i>	
<b>SOURIS D'AGNEAU AU THYM, ECRASE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>29€</b>
<i>Lamb shank with thyme, mached potatoes</i>	
<b>ENTRECOTE GRILLEE SAUCE POIVRE, FRITES</b>	<b>36€</b>
<i>Grilled steak with pepper sauce, french fries</i>	
<b>OMELETTE NATURE, FROMAGE, JAMBON OU TOMATES</b>	<b>15€</b>
<i>Omelette: plain, cheese, ham or tomatoes</i>	
<b>TAGLIATELLES A LA CREME DE PARMESAN OU SAUCE NAPOLITAINE</b>	<b>20€</b>
<i>Tagliatelles pasta with parmesan cream sauce or tomato sauce</i>	

**Garniture supplémentaire - Additional garnish 8€**

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included  
Pour commander composer le 51—To order dial 51  
Standard composer le 9—Operator dial 93



## LES FROMAGES

### *Cheeses*

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>16€</b>
<i>Cheese plate</i>	
<b>YAOURT NATURE OU AUX FRUITS</b>	<b>6€</b>
<i>Plain or fruit yoghurt</i>	
<b>FROMAGE BLANC NATURE OU MIEL</b>	<b>8€</b>
<i>Plain thick yoghurt with honey on the side</i>	

## UNE GOURMANDISE

### *Desserts*

<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE</b>	<b>15€</b>
<i>Soft chocolate cake, vanilla ice-cream</i>	
<b>CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON</b>	<b>15€</b>
<i>Crème brûlée with vanilla</i>	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>13€</b>
<i>Fresh fruits salad</i>	
<b>GLACES ET SORBETS</b>	<b>13€</b>
<b>Noix de coco, chocolat, café, vanille, citron, caramel, fraise</b>	
<i>Ice cream or sorbets</i>	
<i>Coconut, chocolate, coffee, vanilla, lemon, caramel, strawberry</i>	



## **LES ENFANTS...**

*Children choices*

**MENU ENFANTS 17€**

*Kids menu*

**STEAK HACHE OU FILET DE SAUMON**

**FRITES OU HARICOTS VERTS**

*Hamburger steak or salmon filet with french fries or green beans*

**&**

**GLACE ou SORBET**

*Ice cream or sorbet*

**&**

**EAU OU JUS DE FRUIT**

*Water or fruit juice*

## **LES BOISSONS CHAUDES**

*Hot beverages*

**CAFE EXPRESSO, CAFE DECAFEINE**

**7€**

*Espresso, Decaffeinated coffee*

**DOUBLE EXPRESSO, CAPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD**

**9€**

*Double espresso, Cappuccino, hot chocolate*

**THE, INFUSION**

**9€**

*Tea, Herbal tea*

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included

Pour commander composer le 51—To order dial 51

Standard composer le 9—Operator dial 95



## LA CARTE DE LA NUIT...

(DE 23H00 A 07H00) EXT. 56  
(NIGHT ROOM SERVICE (FROM 11.00 PM TO 07.00 AM))

### LES METS

#### DISHES

<b>SAUMON FUME ET SES TOASTS</b>	<b>22€</b>
<i>Smoked salmon and its toasts</i>	
<b>SALADE CESAR AU POULET</b>	<b>20€</b>
<i>Cesar salad with chicken</i>	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>16€</b>
<i>Plate of fine cheeses</i>	
<b>YAOURT NATURE OU AUX FRUITS</b>	<b>8€</b>
<i>Plain or fruit yoghurt, Plain thick yoghurt</i>	

### LES VINS

#### WINES

	<b>1/2 bouteille</b>	<b>Bouteille</b>
	<i>1/2 bottle</i>	<i>Bottle</i>
<i>Vins blancs ~ White wines</i>		
Chardonnay 2013 - Chanson	22€	36€
Pouilly Fumé La Demoiselle 2011 - Henri Bourgeois		58€
<i>Vins rosés ~ Rosé wines</i>		
Magali 2013 - Domaine Saint André de Figuière		30€
<i>Vins rouges ~ Red wines</i>		
Bordeaux Graves, Château Haut Selve 2011	23€	40€
Margaux, Brio de Cantenac Brown 2008		64€
Bourgogne, Nuits St-Georges - Chanson 2009		68€
<i>Champagne</i>		
Bruno Paillard « Première Cuvée »		90€

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included  
Pour commander composer le 51—To order dial 51  
Standard composer le 9—Operator dial 96



## LA CARTE DE LA NUIT...

(DE 23H00 A 07H00) EXT. 56  
(NIGHT ROOM SERVICE (FROM 11.00 PM TO 07.00 AM))

### Les Eaux Minérales ~

*Mineral waters*

Evian, Badoit, Perrier	33 cl	6,50€
Badoit, San Pellegrino, Chateldon, Evian, Acqua Panna	75 cl	8,00€

### Les Jus de fruits et les sodas

*Fruit juices and sodas*

Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zéro, Seven Up	33 cl	9,00€
Schweppes, Orangina, Nestea, Red Bull	25 cl	9,00€
Les jus de fruits Alain Millat (pêche, abricot, carotte, pomme, tomate, nectar de mangue, nectar de fraise)	33 cl	11,00€

### Les Bières

*Beers*

Bière bouteille (Heineken, Carlsberg, Corona, Leffe blonde, Hoegaarden)	33 cl	10,00€
--	-------	--------

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included  
Pour commander composer le 51—To order dial 51  
Standard composer le 9—Operator dial 97



## **PETIT-DEJEUNER**

### *Breakfast*

**Le petit déjeuner "Inclus" servi en chambre est le "Continental",  
les suppléments seront facturés 10€ (pour 3 articles)**

*The included breakfast served in room is the « continental »,  
Extras will be charged 10€ (for 3 items).*

## **PETIT-DEJEUNER « CONTINENTAL »**

### *Continental breakfast*

**SERVICE EN CHAMBRE : 28€**

*served in the room : 28€*

**Café, thé, chocolat ou infusion**

*Coffee, tea, hot chocolate or herbal tea*

**Assortiment de viennoiseries maison, pain ou toasts**

*Home made danish pastries, bread or toasts*

**Jus d'orange ou pamplemousse frais**

*Fresh orange or grapefruit juice*

**Confitures, miel et beurre**

*Jam, honey and butter*

**Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included**

**Pour commander composer le 51—To order dial 51**

**Standard composer le 9—Operator dial 98**





## **PETIT DEJEUNER "AMERICAIN"**

*American breakfast*

**SERVICE EN CHAMBRE 38€**

*served in the room : 38€*

*La formule comprend les items du petit-déjeuner Continental  
ainsi que :*

### **2 ARTICLES AU CHOIX PARMIS LA LISTE CI-DESSOUS**

*two items to be chosen from the list below:*

**Salade de fruits frais**

*Fresh fruits salad*

**Salade d'agrumes**

*Citrus fruits salad*

**Yaourt nature ou aux fruits**

*Plain yogourt or fruit yogourt*

**Fromages frais et affinés**

*Assortment of french cheeses*

**Corn flakes, muesli, Special K ou Fruit'n fibres**

*Cereals*

### **ET 1 ARTICLE AU CHOIX POUR LES ŒUFS**

*And 1 choice for eggs:*

**Oeufs à la coque, au plat, brouillés ou en omelette**

*Boiled eggs, fried eggs, scrambled eggs or in omelet*

**Avec l'accompagnement de votre choix**

**(nature, bacon, gruyère, jambon blanc, tomate ou blanc de poulet)**

*With a side dish of your choice (plain, bacon, cheese, ham, tomato or chicken slices)*

**Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included**

**Pour commander composer le 51—To order dial 51**

**Standard composer le 9—Operator dial 99**



## **LE BIVOUAC**

**NOTRE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE  
TOUT AU LONG DE LA JOURNEE**  
*Our restaurant welcome you during the day*

### **PETIT DEJEUNER**

*Breakfast*

**Du lundi au vendredi de 7h00 à 10h00**  
*Monday to Friday from 7.00 to 10.00am*

**Samedi et dimanche de 7h30 à 11h00**  
*Saturday and Sunday from 7.30 to 11.00am*

### **DEJEUNER**

*Lunch time*

**Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30**  
*Monday to Friday from 12.00 to 2.30pm*

**Réservation conseillée (Ext 4468)**  
*Reservation suggested (Ext 4468)*

### **BAR**

**Tous les jours de 12h00 à 23h45**  
*Everyday from 12.00pm to 11.45pm*

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included  
Pour commander composer le 51—To order dial 51  
Standard composer le 9—Operator dial 910



## ROOM-SERVICE

### SERVICE PETIT-DEJEUNER

*Breakfast*

**(EXT 51)**

**TOUS LES JOURS DE 7H00 A 12H00**

*Every day from 7.00 to 12.00am*

### SERVICE D'ETAGES

*Room service*

**(EXT 51)**

**TOUS LES JOURS DE 7H00 A 23H00**

*Everyday from 7.00am to 11.00pm*

### SERVICE D'ETAGE DE NUIT

*Night room service –*

**(EXT 56)**

**TOUS LES JOURS DE 23H00 A 07H00**

*Everyday from 11.00pm to 7.00am*

Prix nets—Service Compris—Nets Rates all taxes included  
Pour commander composer le 51—To order dial 51  
Standard composer le 9—Operator dial 911



## CARTE DES VINS

### Our Wine List

#### Vins blancs ~ White wines

	<i>1/2 bouteille</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>1/2 bottle</i>	<i>Bottle</i>
<i><u>Bourgogne :</u></i>		
Chardonnay 2013 - Chanson	22€	36€
Chablis 2013 - Chanson		40€
<i><u>Vallée de Loire :</u></i>		
Pouilly Fumé La Demoiselle 2011 - Henri Bourgeois		58€
<i><u>Bordeaux :</u></i>		
Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2009 - Pessac-Léognan		55€

#### Vins rosés ~ Rosé wines

<i><u>Côte de Provence :</u></i>		
Magali 2013 - Domaine Saint André de Figuière		30€

**Les Millésimes peuvent être modifiés**  
*Vintage may vary according to our supplies*



## Vins rouges ~ Red wines

	<b>1/2 bouteille</b> 1/2 bottle	<b>Bouteille</b> Bottle
<b><u>Bordeaux :</u></b>		
Pomerol, Château Vray-Croix-de-Gay 2007		98€
Graves, Château Haut Selve 2011	23€	40€
Margaux, Brio de Cantenac Brown 2008		64€
Saint-Emilion Grand Cru, Baronne Guichard - Délice du Prieuré 2011		56€
<b><u>Beaujolais:</u></b>		
Brouilly, Domaine Crêt des Garanches 2014		30€
<b><u>Bourgogne :</u></b>		
Pinot noir – Chanson 2012		35€
Beaune 1er Cru Clos des Fèves - Chanson 2011		88€
<b><u>Vallée du Rhône:</u></b>		
Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire 2011	36€	68€
Côte Rôtie « Les Essartailles » - Les Vins de Vienne 2011		90€
Hermitage « Les Chirats de St-Christophe » - Les Vins de Viennes 2009		90€
<b><u>Vallée de Loire:</u></b>		
Sancerre Les Bonnes Bouches - Henri Bourgeois 2010		45€
<b><u>Languedoc Roussillon:</u></b>		
Côteaux du Languedoc - Les Grandes Costes 2008		35€



## Les vins au verre ~Wine by the glass

### Champagne

Bruno Paillard « Première cuvée »	18€
Bruno Paillard Rosé	20€
Veuve Clicquot « Carte Jaune »	22€
Napoléon Blanc de blancs	20€

### Blanc - White

Duo Chardonnay-Chenin 2013, Coste Caserone	10€
Chablis 2013, Chanson	11€
Collioure 2013, Clos de Paulilles	11€
Coteaux du Layon 2010, Domaine les Grandes vignes	11€
Pouilly Fuissé 2013, Denis Jeandeau	15€

### Rosé

Côtes de Provence 2013, « Magali » Saint-André de Figuière	9€
--	----

### Rouge - Red

Brouilly 2013, Domaine Crêt des Garanches	9€
Bordeaux 2009, Clarendelle par Haut-Brion	10€
Pernand-Vergelesses 2012, Chanson	13€
Haut-Médoc 2011, Moulin de la Lagune	13€
Margaux 2008, Brio de Cantenac Brown	15€



## Champagnes

	<b>1/2 bouteille</b> <i>1/2 bottle</i>	<b>Bouteille</b> <i>Bottle</i>
Bruno Paillard "Première Cuvée"	50 €	90 €
Bruno Paillard Rosé		100 €
Veuve Clicquot brut « Carte Jaune »		110 €
Bollinger		120 €
Dom Pérignon Vintage 2005		300 €

## Les Eaux Minérales ~

### *Mineral waters*

Evian, Badoit, Perrier	33 cl	6,50 €
Badoit, San Pellegrino, Chateldon, Evian, Acqua Panna	75 cl	8,00€

## Les Jus de fruits et les sodas

### *Fruit juices and sodas*

Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zéro, Seven Up	33 cl	9,00€
Schweppes, Orangina, Nestea, Red Bull	25 cl	9,00€
Les jus d'agrumes pressés (citron, orange ou pamplemousse)	20 cl	9,00€
Les jus de fruits Alain Millat (pêche, abricot, carotte, pomme, tomate, nectar de mangue, nectar de fraise)	33 cl	11.00€

## Les Bières

### *Beers*

Bière 1664 Pression	33 cl	10,00€
Bière 1664 Pression	50 cl	13,00€
Bière bouteille (Heineken, Carlsberg, Corona, Leffe blonde, Hoegaarden)	33 cl	10,00€



## **DIVERS - EXTRA CHARGE**

### **Le couvert 15€**

Grande assiette, verre, couteau, fourchette & serviette

### *Cutlery and plate 15€*

*One plate, one glass, knife, fork & napkin*

Préparation spécifique

*Special request*

Tout ingrédient apporté de l'extérieur nécessitant à votre demande une préparation ou un dressage particulier fera l'objet d'une facturation sur la base d'un forfait de 20€

*Any ingredient from outside of the hotel requiring a special preparation will be charged 20€*

Corbeille de pain & Beurre 10€

*Baker's basket with bread & butter 10€*

Vider le Minibar 6€ par jour

*Empty the minibar 6€ per day*