

ROOM SERVICE

Carte du jour disponible de 12h00 à 22h30 / from 12 noon to 10:30 pm

Carte de nuit disponible de 22h30 à 6h30 / to 10:30 pm to 6:30 am

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

L'équipe du restaurant vous souhaite la
bienvenue

The restaurant team welcomes you

Biere / Beer

Demory Citra Lager	13 €
Demory IPA	13 €
Demory Blanche de Paris	13 €

Sodas / Softs Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	7 €
Fever-Tree 20 cl	9 €
Sicilian Lemonade, Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale	

Jus de Fruits / Fruit juice

Jus de fruits frais 20 cl	11 €
Orange, pamplemousse	
<i>Orange, grapefruit</i>	
Jus & Nectars de Fruits Alain Milliat 33 cl	13 €
Abricot, Ananas, Pêche, Passion, Pomme, Tomate, Raisin	
<i>Apricot, Pineapple, Peach, Passion, Apple, Tomato, Grape</i>	

Eaux Minérales / Mineral waters

Perrier	7 €
Evian / Badoit 75 cl	10 €
Chateldon	10 €

Cafeterie / Hot drinks

Expresso, Décaféiné, Café Américain	5 €
Double Expresso	8 €
Cappuccino, Latté	8 €
Chocolat chaud	8 €

Thés & Infusions / Tea and herbal tea

Bio Pascal Hamour Paris	8 €
<i>Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Ceylan, Jasmin, Lapsang Souchong, breakfast Royal, Thé vert aux 4 fruits rouges, Rooibos cederberg, Infusion verveine, Infusion camomille, Infusion menthe</i>	

LES SPIRITUEUX

Whiskies

	5 cl
Ecosse, Ardbeg 10 Ans.	18 €
Irlande, Green Spot single Pot still	16 €
Etats-Unis Knob Creek.	16 €
Japon, Hibiki Harmony.	28 €
Japon, Nikka Miyagikyo	26 €
France, Benjamin Kuentz, Aveux gourmand	18 €
France, Benjamin Kuentz, Particules Vines	18 €
France, Benjamin Kuentz, Spicy Nouba	18 €
France, Le Pertuis	18 €

Rhum / Cachaça

Cuba, Havana Club 3 ans	16 €
Bresil, Cacha Ypioca	14 €
Jamaïque, Hampden 5 ans, Ambré	22 €
Jamaïque, Hampden Great House, Ambré	30 €
Jamaïque, Hampden Rhum of the world, 8 ans	26 €

Allemagne, Monkey 47	21 €
Ecosse, Hendrick's	17 €
France, Gin Rivage	16 €
Angleterre, London Dry Gin N°3	18 €
Islande, Olafsson.	16 €

Vodka

France, Grey Goose, La poire	15 €
France, Fair Quinoa	14 €

Tequila / Mezcal / Pisco

Mexique, Tequila Vecindad	14 €
Mexique, Tequila Casamigos reposado, ambrée	19 €
Mexique, Mezcal Union	14 €
Mexique, Mezcal El Destilado Sierra Negra	32 €
Pérou, Pisco Acholado 1615	16 €

Accompagnement boisson / Side soft	5 €
--	-----

Sandwichs

Croque-Cléo* 26 €

Pain de campagne toasté, jambon blanc, Beaufort, beurre truffé, mesclun vinaigrette truffée

Toasted farmhouse bread, white ham, Beaufort cheese, truffled butter, mesclun with truffle vinaigrette

Club sandwich 24 €

Poulet, bacon, frites

Chicken, bacon, French fries

Bagel Saumon fumé 26 €

crème cheese, yuzu, avocat et herbes fraîches

Bagel Smoked salmon, yuzu cream cheese, avocado and fresh herbs

Cheeseburger 29 €

Boeuf, cheddar, salade, tomates, cornichons, frites

Beef, cheddar, salad, tomatoes, pickles, fries

Salades & Assiettes

Salade Caesar Poulet 26 €

Salade romaine, filet de poulet grillé, parmesan, sauce caesar, croutons

Romaine lettuce, grilled chicken, parmesan, caesar dressing, croutons

Salade Maraichère* 18 €

Salade romaine, copeaux de parmesan et vinaigrette à la truffe

Maraichere salad with parmesan shavings and truffle vinaigrette

Assiette de Saumon fumé, blinis, crème acidulée* 26 €

Smoked salmon plate, blinis, sour cream

Assiette de Charcuterie* 26 €

Plate of charcuterie

*Disponible entre 22h00 et 6h / Available from 10.30 pm to 6 am

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

Plats chauds / Main course

Pizza Margarita Bio* 22 €
Organic Margarita Pizza

Pâtes / Pasta

Penne, servi avec une garniture au choix*
Pasta served with the sauce of your choice

Sauce Tomate 24 €

Sauce Bolognaise 24 €

Garnitures / Sides

Frites*, Salade verte*, Riz basmati 12 €
French fries, Green salad, Basmati rice,

Fromages & Desserts

Assiette de fromages* 18 €
Cheese plate

Salade de fruits frais * 14 €
Fresh fruits salad

Cake du jour * 11 €
Cake of the day

Moelleux au chocolat * 11 €
Chocolat cake

Viandes de bœuf, porc et volaille nées et élevées en France ou UE / Beef, porc poultry born and raised in France or UE.
En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que contient chaque plat.
In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of substances contained in every dish.

*Disponible entre 22h00 et 6h / Available from 10.00 pm to 6 am

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

LA SÉLECTION DES VINS AU VERRE

Blanc

15 cl. 75 cl.

2020 Anjou Blanc "Ivoire" Château Soucherie 13 € 60 €

2019 Chablis, Domaine de Vauroux 18 € 87 €

2021 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron 16 € 82 €

2018 Coteaux-du-Layon, Premier Cru Chaume, Château Soucherie 18 € 85 €

Rouge

2019 Anjou Rouge AOC Château Soucherie, Château Soucherie 14 € 65 €

2019 Lalande Pomerol Château des Annereaux 18 € 85 €

Châteauneuf du Pape, La Fiole du Pape, Maison Brotte 21 € 98 €

2021 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Chateau de Mercey 15 € 74 €

Rosé

2021 Rosé de Loire "Rose Pivoine", Château Soucherie 12 € 42 €

2022 Côte de Provence, Château Peyrassol 13 € 62 €

Vallée du Rhône

	Châteauneuf du Pape, La Fiole du Pape, Maison Brotte	75 cl
		98 €
2020	Cote Rotie Domaine Bonnefond	120 €
2021	Côte-Rôtie, Madinière, Yves Cuilleron	150 €
2020	Crozes-Hermitage Bio, Les Meysonniers, Chapoutier	68 €
2021	Saint-Joseph, Deschamps, Chapoutier	77 €
2021	Saint Joseph, Les Serines, Yves Cuilleron	115€

Vallée de la Loire

2019	Anjou rouge AOC Château Soucherie, Château Soucherie	65 €
2017	Sancerre, La perrière	93 €

Languedoc Roussillon / Provence

2020	Pic-St-Loup, Bergerie de L'Hortus, Famille Orliac	58 €
------	---	------

Vins Rosés

2022	Rosé de Loire, Rose Pivoine, Château Soucherie	42 €
2022	Côte de Provence, Château Peyrassol (disponible en magnum 115€)	62 €
2021	Côte de Provence, Château Miraval - Groperrin	72 €
2021	Côte de Provence, Bandol, Domaine Ott, Château Romassan	90 €

Découverte Château Soucherie

3 verres de vin au choix / 3 glasses of wine to choose 45 €

2019	Anjou Rouge "Château Soucherie", Château Soucherie
2020	Anjou Blanc "Ivoire" Château Soucherie
2022	Rosé de Loire "Rose Pivoine", Château Soucherie
2018	Coteaux-du-Layon Premier Cru Chaume, Château Soucherie

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

LA SÉLECTION DES CHAMPAGNES

Champagnes à la coupe

	15 cl	75 cl
Deutz Brut	25€	120 €
Deutz Rosé	30€	140 €
Cléo Esterlin "Blanc de Blancs" 2010	28€	130 €

Champagnes

Blancs

Deutz Brut	120 €
Ruinart	170 €
Louis Roederer Cristal 2014.	430 €

Rosés

Billecart-Salmon Rosé	210 €
Deutz rosé	140 €
Amour de Deutz Rosé Millésimé 2013	260 €

Blanc de Blancs

2010 «Cléo» Esterlin Blanc de Blancs	130€
Billecart-Salmon Blanc de blancs	230 €

Crémant

Crémant de Loire brut, Les devants, Château Soucherie	75 €
---	------

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included

Vins Blancs

Loire

75 cl.

2020	Anjou Blanc, Ivoire, Château Soucherie	60 €
2022	Sancerre, La Chatellenie, Domaine Joseph Mellot	65 €
2020	Savennières, Clos des Perrières, Château Soucherie	95 €
2018	Coteaux-du-Layon, Premier Cru Chaume, Château Soucherie	85 €
2021	Pouilly Fumé "Léon" Domaine Jonathan Pabiot	75 €

Bourgogne

2021	Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron	82 €
2019	Chablis, Domaine de Vauroux	87 €
2019	Meursault, Domaine Bouchard Père et fils	145 €
2018	Pouilly-Vinzelles "Les Quarts", Trenel	105 €
2020	Givry 1er Cru, Les Grandes Vignes, Domaine Desvignes	110 €

Rhône / Bordeaux

2019	Château de Lynch Bages, Bordeaux	180 €
2020	Condrieu, Stéphane Montez	140 €
2020	Domaine des Granges de Mirabel IGP Ardèche - Chapoutier	55 €
2020	Saint Joseph, Deschamps, Chapoutier	86 €

Languedoc Roussillon / Provence

2021	By Ott, Clos Mireille, Côte de Provence	92 €
------	---	------

Vins Rouges

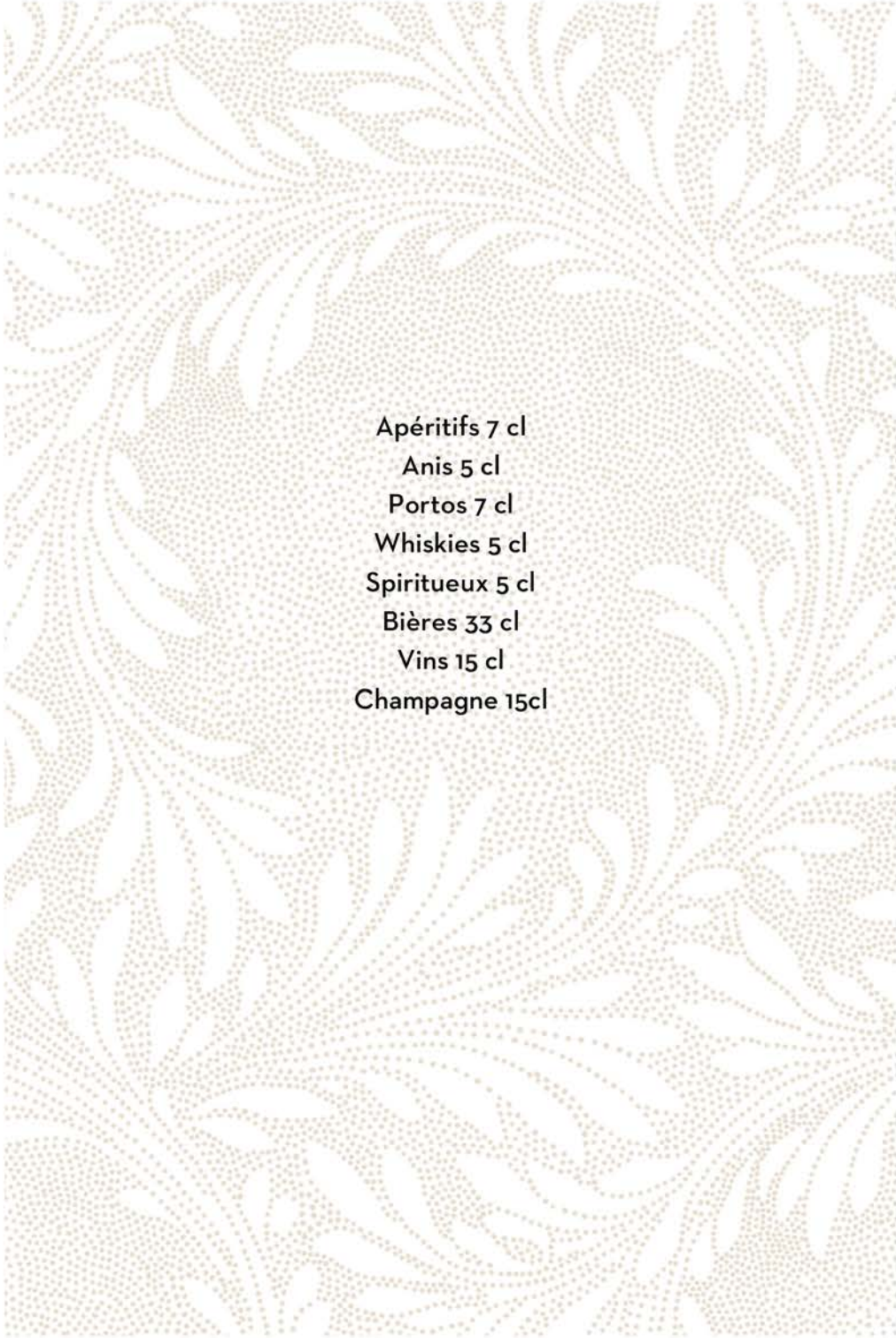
Bourgogne / Beaujolais

75 cl.

2021	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Chateau de Mercey	74 €
2020	Nuits-Saint-Georges, Domaine des Perdrix 1er Cru, Domaine Devillard	220 €
2021	Aloxe Corton, Domaine du Pavillon, Albert Bichot	115 €
2018	Chassagne-Montrachet, Domaine Bouchard Père et fils	139 €
2019	Pommard, Domaine Bouchard Père et fils	140 €
2018	Chambolle Musigny, les quarante ouvrées, Chéron	160 €
2021	Morgon, Domaine La Chanaise, Dominique Piron	60 €
2017	Santenay, Antonin Rodet	85 €

Bordeaux

2019	Lalande Pomerol, Château des Annereaux	85 €
2017	Médoc, Château de Lussan, Cuvée Elegance	62 €
2016	Pauillac, Château Grand Puy Ducasse	160 €
2017	Pauillac, Château d'Armailhac	180 €
2015	Pauillac, Château Pontet Canet	340 €
2019	Pessac Leognan, Grand Cru Classé de Graves, Château Carbonnieux	120 €
2014	Saint-Emilion Grand cru, Château Cheval Blanc	990 €
2017	Saint-Estèphe, Château Le Crock	120 €
2015	Saint-Estèphe, Château de Pez	135 €



Apéritifs 7 cl
Anis 5 cl
Portos 7 cl
Whiskies 5 cl
Spiritueux 5 cl
Bières 33 cl
Vins 15 cl
Champagne 15cl