

Les Champagnes

La coupe de Mumm : 12 €

Mumm cordon rouge 80 € Veuve Clicquot 135 €

Les Vins Rouges

Red Wines

	Verre	50 CL	75 CL
M de Minuty, Côtes de Provence	7.5 €	27 €	38 €
« Les Magérans » 2015, Côtes du Rhône	7 €		37 €
Mercurey 1er cru « Domaine Génot-Boulangier » 2010, Bourgogne			59 €

Les Vins Rosés

Rosé Wines

M de Minuty, Côtes de Provence	7.5 €	27 €	38 €
Bailly de « Minuty », Côtes de Provence	6 €		32 €
« Château St Pierre » Cuvée Prieuré, Côtes de Provence			36 €

Les Vins Blancs

White Wines

M de Minuty, Côtes de Provence		27 €	38 €
Bailly de Minuty, Côtes de Provence	6 €		32 €
Chablis « Domaine Garnier et Fils » 2015, Bourgogne	7.5 €	(37.5 cl) 30 €	47 €

Les Alcools

Spirits

Pastis 51, Ricard, Martini Bianco, Rosso, Porto rouge ou Campari			8 €
Johnnie Walker Black Label ou Chivas 12 ans ou Jack Daniels			13 €
Bombay Sapphire			14 €
Absolut			12 €
Greygoose			14 €
Havana ou Baccardi			11 €
Havana Club 7 ans			16 €
Cognac V.S / VSOP, Calvados, Armagnac Samalens VSOP, Eaux de vie			15 €
Liqueurs : Get 27, Get 31, Limoncello, Mandarine Impériale ou Malibu			11 €

Les Bières

Beer

Heineken, Carlsberg ou Corona 33 cl			8 €
-------------------------------------	--	--	-----

Les Sodas

Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Max ou Perrier		33cl	
Limonade ou Schweppes ginger		20cl	
Orangina, Schweppes tonic, Seven up, Gini ou Red Bull		25cl	

Jus de fruits

Fruit Juices

Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate ou Pomme			5 €
Orange, Pineapple, Grapefruit, Tomato or Apple			
Les pressés: Orange ou Citron			8 €
Fresh Juices : Orange or Lemon			

Eaux minérales

Mineral water

Evian ou Badoit 50 cl			5.5 €
Evian ou Badoit 1L			7 €

Boissons chaudes

Espresso, Noisette ou Décaféiné			3.5 €
Espresso, white or decaffeinated			
Double espresso, Cappuccino, Café au lait, Chocolat chaud, Sélection de thés ou Infusions			4.5 €
Double espresso, Cappuccino, Latte, Hot chocolate, Selection of teas or Infusions			



Room service

ENTREES

Starters

Salade Mixte : Salade, tomates, oignons <i>Mixed salad: Lettuce, onions, tomatoes (11)</i>	10 €
Salade caesar : Sucrine, parmesan, tomates, croûtons, œuf mollet, sauce caesar, poulet grillé Ceasar salad : <i>Lettuce, Parmesan, tomatoes, soft boiled egg, ceasar dressing, grilled chicken (1)(4)(5)(7)(11)</i>	16 €
Tartare de boeuf taillé au couteau : frite et salade verte <i>Beef tartare hand cut : french fries and salad (2)(4)(11)</i>	22 €
Foie gras de canard, chutney de saison et toast de pain de campagne <i>Duck foie gras, seasonnal chutney and toasted rustic bread (1)(7)(11)</i>	24 €
Potage du Jour <i>Soup of the day (7)(10)</i>	12 €
Saumon fumé & ses toasts <i>Smoked salmon & toast (1)(5)(7)</i>	19 €

LES CLASSIQUES

Classics

Club sandwich : Dinde/Bacon ou Saumon avec frites et salade <i>Club sandwich with Turkey/Bacon (1)(4) or Salmon (1)(4)(5) with french fries and salad</i>	16 € /18 €
Assiette de fromages et miel de notre ruche <i>Cheese board and honey from our beehive (11)</i>	10 €
Assiette de frites <i>French fries</i>	8 €
Assiette de légumes de saisons <i>Plate of seasonal vegetables</i>	16 €

LE COIN DES ENFANTS 10 € (-12 ans)

Children's corner (under 12 Years old)

Jus d'orange / Sirop / Jus de pomme
Orange juice / Syrup with water / Apple juice

Nuggets de poulet maison / Poisson pané maison / Steak haché avec frites / Penne / Légumes
Homemade chicken nuggets / Homemade fish fingers / Steak with french fries / Penne pasta / Vegetables
(1)(2)(3)(10) (1)(2)(3)(10)(5) (1)

Yaourt / Salade de fruits
Yogurt (7) / Fruit salad

VIANDES

Meat

AC Cheese Burger : Romaine, tomate, Cheddar, steak haché, cornichon Malossol <i>Cos lettuce, tomatoe, Cheddar, beef steak, pickle (1)(7)(12)</i>	20 €
Pièces de bœuf du boucher en fonction du marché : frites et jus court <i>Butcher's choice of beef : french fries and meat juices (7)</i>	30 €
Suprême de volaille aux champignons et purée de pommes de terre <i>Chicken supreme with mushrooms and mashed potatoes (7)</i>	26 €

POISSONS

Fish

Fish and chips Ambassadeur : Croustillant de Loup, pommes Pont-Neuf et purée de légumes de saison, sauce yaourt <i>Deep fried seabass, potatoes Pont-Neuf and yogurt sauce (1)(2)(4)(5)(7)</i>	18 €
Filet de loup, frite de socca aux olives et sauce vierge <i>Seabass fillet, corn fries flavored with olive oil and virgin sauce (2)(5)</i>	24 €
Gambas rôties, quinoa et condiments exotiques <i>Roasted King prawns, quinoa and exotic condiments (3)(8)</i>	29 €

PATES & RISOTTO

Pasta & Risotto

Penne: Bolognaise ou Napolitaine ou Pistou <i>Penne pasta: Bolognese or Napolitan or Pesto (1)</i>	16 €
Linguini au homard, bisque de crustacés au Cognac <i>Linguini with lobster, shellfish bisque flavored with Cognac (1)(8)</i>	33 €
Risotto de saison selon le marché <i>Risotto with seasonal vegetables (7)</i>	24 €

DESSERTS

Desserts

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	10 €
Traditionnel baba au rhum et crème chantilly à la vanille bourbon <i>Traditionnal rum baba and vanilla bourbon whipped cream (1)(7)</i>	12 €
Fondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream (1)(7)</i>	11 €

Légende allergènes:1) Céréales contenant du gluten et produits dérivés, 2) Arachides et produits dérivés, 3) Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés, 4) Œufs et produits dérivés, 5) Poisson et produits dérivés, 6) Soja et produits dérivés, 7) Lait et produits dérivés (dont le lactose), 8) Crustacés et produits dérivés, 9) Mollusques et produits dérivés, 10) Céleri et produits dérivés, 11) Moutarde et produits dérivés, Graines de sésame et produits dérivés, 13) Lupin et produits dérivés, 14) dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou à 10mg/litre exprimées en SO2.
Allergen legend:1) Cereal containing some gluten or derivatives, 2) Peanuts or derivatives, 3) Walnut (among which almonds, hazelnuts, cashew nut, pecan nut, etc.) and derivatives, 4) Eggs and derivatives, 5) Fish and derivatives, 6) Soya and derivatives, 7) Milk and derivatives (incl the lactose), 8) Shellfish and derivatives, 9) Molluscs and derivatives, 10) Celery and derivatives, 11) Mustard and derivatives, 12) Sesame seeds and derivatives, 13) Lupins and derivatives, 14) Sulfure dioxide and sulfites in concentrations superiors to 10 mg/kg, or 10 mg /liter expressed IN SO2