

# ROOM SERVICE

- DE 10H30 À 22H -

## STREET FOOD

### PIZZA MARGARITA

Tomate, mozzarella **18**

### ICONIC PIZZA

La classique, roquette, Parmesan, crème de truffe & truffe **26**

### MISO SPINACH

Épinards, haricots verts, Manchego, miso **26**

### SUPER KALE

Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron **28**

### SOUPE DU JOUR

Veillez consulter notre équipe **18**

### JAMBON D'ENTRECÔTE

Prosciutto de bœuf **25**

• Supp. panettone salato **+12**

### JAMÓN DE KOBE BEEF 🌿

Jambon de bœuf de Kobe, exclusivité mondiale **58**

• Supp. panettone salato **+12**

### CEVICHE ROSADO

Ceviche de loup, framboise, huile aromatisée à la truffe **26**

### CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ

Jambon d'entrecôte, Comté 18 mois, truffe noire **28**

## COMFORT FOOD

### BOEUF BLACK ANGUS

Tagliata, faux-filet, roquette, Parmesan **50**

Filet mignon **55**

### COQUELET DE BRESSE

Le petit poulet, élevé en plein air **36**

### BIG K

Double Kobe beef, bacon, cheese, volontairement fast food **40**

Supp. truffe noire **+12**

### VEGGIE BIG K

Kale, épinards, pesto **36**

### DORADE AU GINGEMBRE

Filet au soja impérial & gingembre frais **38**

### PASTA AL PESTO

Spaghetti, pesto **26**

### PASTA AL POMODORO

Spaghetti, tomates & basilic **26**

### PASTA AL BOLOGNESE

Spaghetti au ragoût de bœuf Wagyu maison **26**

### RAVIOLI DE WAGYU

Wagyu braisé au Château Lafite & beurre de sauge **40**

### RAVIOLI VÉGÉTARIEN

Ricotta & crème de truffe noire **44**

## SIDES

### NOS PURÉES MAISON

La classique **10**

Truffe noire **22**

### NOS FRITES FRAÎCHES

Maison, coupées à la main **10**

Parmesan & truffe noire **22**

### LES LÉGUMES

Girolles sautées **22**

Brocoli & chou-fleur **14**

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages **16**

### ASSIETTE DE FRUITS

Fruits frais **18**

### PÂTISSERIE DU JOUR **16**

### TARTE MAISON

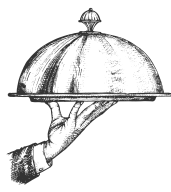
Aux fruits de saison **20**

### CHOCO BEEF

Chocolat noisette **16**

### PAIN PERDU À LA VANILLE

Brioche toastée, caramel pointe de fleur de sel, fruits de saison & crème légère **16**



# ROOM SERVICE

FROM 10.30AM TO 22PM

## STREET FOOD

### PIZZA MARGARITA

Tomato, mozzarella **18**

### ICONIC PIZZA

Classic, roquette, Parmesan, truffle cream & truffle **26**

### MISO SPINACH

Spinach, green beans, Manchego, miso **26**

### SUPER KALE

Avocado, Parmesan, cherry tomatoes,  
lemon zests **28**

### SOUP OF THE DAY

Please ask our team **18**

### RIBEYE HAM

Beef prosciutto **25**

• Add. panettone salato **+12**

### JAMÓN DE KOBE BEEF

Kobe beef ham, worldwide exclusivity **58**

• Add. panettone salato **+12**

### CEVICHE ROSADO

Seabass ceviche, raspberry, truffle oil **26**

### TRUFFLE CROQUE MONSIEUR

Ribeye ham, 18 month Comté cheese, black truffle **28**

## COMFORT FOOD

### BLACK ANGUS BEEF

Tagliata, faux-filet, roquette, Parmesan **50**

Filet mignon **55**

### FREE RANGE BRESSE COCKEREL

Small free-range chicken **36**

### BIG K

Double Kobe beef, bacon, cheese,  
voluntarily fast food **40**

Black truffle supp. **+12**

### VEGGIE BIG K

Kale, spinach, pesto **36**

### GINGER SEA BREAM

Imperial soy sauce fillet & fresh ginger **38**

### PASTA AL PESTO

Spaghetti, pesto **26**

### PASTA AL POMODORO

Spaghetti, tomatoes & basil **26**

### PASTA AL BOLOGNESE

Homemade Wagyu beef ragu spaghetti **26**

### WAGYU RAVIOLI

Château Lafite Wagyu braised & sage butter **40**

### VEGETARIAN RAVIOLI

Ricotta & black truffle cream **44**

## SIDES

### HOMEMADE POTATO MASH

Classic **10**

Black truffle **22**

### FRESH FRENCH FRIES

Homemade & handcut **10**

Parmesan & black truffle **22**

### VEGETABLES

Sautéed girolle mushrooms **22**

Broccoli & cauliflower **14**

## DESSERTS

### CHEESE PLATTER

Selection of cheeses **16**

### FRUIT PLATTER

Fresh fruits **18**

### PÂTISSERIE OF THE DAY **16**

### HOMEMADE TART

With seasonal fruits **20**

### CHOCO BEEF

Chocolate hazelnut **16**

### VANILLA FRENCH TOAST

Toasted brioche, caramel & fleur de sel,  
seasonal fruits & light cream **16**