

## MENU ROOM SERVICE

Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande  
Prévoyez entre 20 et 30 minutes pour la préparation et le service.

### À PARTAGER

Disponible de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

<b>Pizza Margherita V</b> <i>Tomates, mozzarella</i>	<b>14,70 €</b>
<b>Pizza Regina</b> <i>Jambon, tomates, champignons, oignons, mozzarella</i>	<b>16,70 €</b>
<b>Planche apéritive du Terroir</b> <i>Terrine, Manchego, charcuterie fines, houmous de patate douce, assortiments frits</i>	<b>28,80 €</b>

### PLATS PRINCIPAUX

Disponible de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

<b>Pâtes à la crème de tomate et basilic, aubergines, courgettes et poivrons V</b> <i>Choix de pâtes (Penne, Spaghettis ou Tagliatelles)</i>	<b>19,80 €</b>
<b>Hamburger Pur Bœuf Limousin, pommes frites</b> <i>Pain ciabatta, croquette de cheddar, oignons frits, salade, tomates, cornichons, sauce maison légèrement relevée</i>	<b>20,10 €</b>
<b>Pâtes aux scampi à la crème de pesto rouge, roquette, pistaches et burrata</b> <i>Choix de pâtes (Penne, Spaghettis ou Tagliatelles)</i>	<b>20,80 €</b>
<b>Pâtes carbonara et tuile de parmesan</b> <i>Choix de pâtes (Penne, Spaghettis ou Tagliatelles)</i>	<b>20,80 €</b>

Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien  
Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.

<b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Crottin de Chavignol croustillant, pain perdu au thym et romarin, figue rôtie, fruits secs, miel et crème balsamique</i>	<b>21,60 €</b>
<b>Salade César au poulet</b> <i>Émincés de blancs de volaille cuits à basse température, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan et vinaigrette, anchois et câpres</i>	<b>22,00 €</b>

### PLATS ENFANTS (-12 ans)

**Disponible de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h30**

<b>Penne jambon crème</b>	<b>12,10 €</b>
<b>Nuggets de poulet, pommes frites</b>	<b>12,10 €</b>

### DESSERTS

**Disponible de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h30**

<b>Mousse au chocolat maison</b>	<b>9,70 €</b>
<b>Crème brûlée maison</b>	<b>10,60 €</b>
<b>Assiette de fromage « La Maison St-Aubain à Namur »</b>	<b>13,90 €</b>

**Un supplément de 2,5 € pour le service s'applique à chaque commande de nourriture.**

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien  
Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.



## MENU BOISSONS

Disponible de 07h00 à 23h00

### EAUX, SOFTS ET JUS

Chaudfontaine plate / pétillante - 20 cl	3,10 €
Chaudfontaine plate / pétillante / semi-pétillante - 50 cl	5,30 €
Coca-Cola / Light / Zero - 20 cl	3,50 €
Sprite - Fanta Orange - 20 cl	3,50 €
Fuze Tea : citron pétillant / pêche & hibiscus / thé vert, mangue & camomille - 20 cl	3,60 €
Nordic Mist Tonic / Agrumes - 20 cl	3,60 €
Gini - 20 cl	3,90 €
Canada Dry - 20 cl	3,90 €
Oasis Tropical - 25 cl	4,00 €
Cécémel - 20 cl	3,70 €
Minute Maid : orange / vitamines ACE, ananas / pomme / tomate / pomme-cerise - 20 cl	3,60 €

### BIÈRES

Jupiler 0% - 25 cl	3,70 €
Leffe blonde 0% - 33 cl	4,60 €
Leffe brune 0% - 33 cl	4,60 €
Delirium Tremens 8,5° - 33 cl	5,60 €
Houpe 7,5 ° - 33 cl (bière artisanale de Namur)	5,20 €
To Touille 8,5° - 33 cl	5,70 €

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien

Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.

Corona 33 cl	6,10 €
Blanche de Namur 4,5° - 25 c	4,30 €
Gauloise Ambrée 5,5° - 33 cl	4,60 €
Duvel 8,5° - 33 cl	5,00 €
St Feuillien Blonde 7,5° - 33 cl	4,90 €
St Feuillien Grand Cru 9,5° - 33 cl	5,40 €
Busch Caractère 12 ° - 33 cl	5,30 €
Pêche Mel Busch 8,5° - 33 cl	5,40 €
Cuvée des Trolls 7° - 25 cl	4,50 €
Rodenbach 5,2° - 25 cl	4,40 €
Carlsberg 5° - 25 cl	4,60 €
Triple Moine 7,3° -33 cl	5,00 €
Kwak Blonde 7,4° -33 cl	5,40 €

### BIÈRES FRUITÉES

Belle Vue Kriek Extra 4,3° - 25 cl	4,40 €
Hoegaarden rosé 3° - 25 cl	4,10 €
Delirium Red 8° - 33 cl	5,40 €
Kwak Rouge 8° - 33 cl	5,40 €

### BIÈRES TRAPPISTES

Orval - 33 cl (servi frais ou tempéré)	5,90 €
Vieux Orval - 33 cl (servi tempéré)	6,90 €
Rochefort 8° - 33 cl	5,40 €
Triple Westmalle - 33 cl	5,60 €
Chimay 7° Rouge - 33 cl	5,20 €
Chimay 8° Blanche - 33 cl	5,40 €
Chimay 9° Bleu - 33 cl	5,90 €

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien

Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.

## VINS

### NOTRE SÉLECTION MAISON

#### BLANC

- Vignoble Ferret, Côtes de Gascogne, Domaine Ferret ..... 25,00 €

#### ROSÉ

- Vin de Pays du Gard "Cuvée des Chartreux  
Le Cellier des Chartreux ..... 25,00 €

#### ROUGE

- Vin de Pays de la Principauté d'Orange  
Domaine de l'Amandine, J-P Verdeau & Fils ..... 25,00 €

### COUP DE CŒUR DU PATRON

#### BLANC

- ♥ Bourgogne Chardonnay Domaine Sorin Coquard ..... 37,00 €

#### ROUGE

- ♥ Bourgogne Pinot Noir Domaine Sorin Coquard ..... 37,00 €

## VINS ROSÉS

#### BORDEAUX (vinification en rouge)

- Bordeaux Clairet, Château Vignol, B, & D, Doublet ..... 28,90 €

#### VALLÉE DU RHÔNE

- La nuit Tous Les Chats Sont Gris. IPG Gard. Le Cellier des Chartreux ... 26,30 €
- Tavel « Les Lauzeraies ». Les Vignerons de Tavel ..... 42,30 €

#### PROVENCE

- Domaine Terre de Mistral « Cuvée Pauline »  
IGP Méditerranée. N. et S. Davico ..... 29,30 €

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien  
Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.

## VINS BLANCS

### ALSACE

- Riesling Réserve, H. Obermeyer ..... 32,40 €
- Pinot Gris Réserve, H. Obermeyer ..... 34,20 €

### VALLÉE DE LA LOIRE

- Touraine "Sauvignon", Domaine Octavie I. & N. Rouballay ..... 34,60 €
- Pouilly Fumé "Villa Paulus", Domaine Masson-Blondelet ..... 64,30 €
- Sancerre "Terre de Maimbray", Domaine P. & N. Reverdy ..... 61,20 €

### VALLÉE DU RHÔNE

- Roussanne "Les Vignes D'à Côté", IGP Collines Rhodaniennes  
Cave Yves Cuilleron ..... 38,30 €
- Côtes du Rhône "Je résiste à tout sauf à la Tentation"  
Le Cellier des Chartreux..... 31,20 €

### BOURGOGNE

- Saint-Véran ..... 43,80 €
- Rully "Millebuis", Vignerons de Buxy ..... 47,20 €
- Chablis Domaine Courtault Michelet ..... 57,40 €

### SUD-OUEST

- Vignoble Ferret. Côtes de Gascogne Domaine Ferret "Moëlleux" ..... 37,20 €

### ITALIE

- Pinot Griggio DOC Ca dei Colli Venetti ..... 33,20 €
- Il 150 Verdeca Salento IGT Azienda Apollonio Puglia..... 35,20 €

### NOUVEAU MONDE

- El Aromo Chardonnay, Private Reserve – Chili ..... 32,40 €

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**



Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien  
Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.

**VINS ROUGES**

**ALSACE**

- Pinot Noir Réserve, H. Obermeyer ..... 34,20 €

**VALLÉE DE LA LOIRE**

- Saumur Champigny, Château de Villeneuve,  
Société Civile Chevalier  ..... 41,60 €
- Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères", Frédéric Mabileau  ..... 49,50 €




**BOURGOGNE**

- Hautes Côtes de Nuits "Clos du Vignon"  
Domaine Thevenot Le Brun et Fils ..... 59,60 €
- Rully "Buissonnier", Vignerons de Buxy ..... 56,20 €
- Santenay, B. & Fl. Regnaudot ..... 69,80 €
- Givry 'Haut Colombier' Domaine Besson ..... 78,60 €

**BEAUJOLAIS**

- Brouilly Pisse Vieille, Domaine Lathuilière Gravallon ..... 38,50 €
- Morgon, Domaine Daniel Bouland ..... 44,80 €

**VALLÉE DU RHÔNE**

- Côtes du Rhône Domaine des Nymphes, J. Meyer ..... 31,80 €
- Côtes du Ventoux "Les Terrasses", Château Pesquié  ..... 38,60 €
- Côtes du Rhône Villages Cairanne, Domaine Roche R. Roche ..... 43,50 €
- Côtes du Rhône Villages Rasteau "Les Côteaux"  
Domaine des Escaravailles, Ferran et Fils ..... 45,60 €
- Côtes du Rhône "Les Chèvrefeuilles"  
Domaine La Réméjeanne Ol. & R. Klein  ..... 41,50 €
- Gamay "Les Vignes d'à Côté"  
IGP Collines Rhodaniennes, Cave Yves Cuilleron ..... 33,30 €
- Crozes-Hermitage "Beaumont" Domaine Les Bruyères D. Reynaud  ..... 61,60 €
- Vacqueyras "Pavane" Domaine La Bastide St-Vincent, G. Daniel ..... 50,40 €
- Gigondas, Domaine La Bastide St Vincent, G. Daniel ..... 61,80 €
- Saint-Joseph "Les Pierres Sèches", Cave Yves Cuilleron ..... 59,60 €

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien



Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.

- Côte Rôtie “Madinière” Cave Yves Cuilleron ..... 93,50 €

## BORDEAUX

- Grand Bateau, Bordeaux “By Beychevelle” ..... 31,40 €
- Château Haut Terrier Blaye, Côtes de Bordeaux, P. Denéchaud ..... 33,60 €
- Château La Gorce, Cru Bourgeois Médoc, R. Fabre ..... 43,50 €
- Château de La Commanderie, Lalande de Pomerol, P. Lafon ..... 56,20 €
- Château de Sales, Pomerol, Heritiers de Lambert ..... 82,30 €
- Château Les Grandes Murailles, Saint-Emilion Grand Cru Classé ..... 103,50 €
- Château La Bridane, Saint-Julien Cru Bourgeois, B. Saintout ..... 68,20 €
- La Fleur de Pédesclaux Pauillac ..... 68,80 €
- Zédé de Labégorce Margaux ..... 66,50 €
- La Croix Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien,  
Château Ducru-Beaucaillou ..... 102,80€
- Château Moulin Riche, Saint Julien, Château Léoville-Poyferré ..... 77,20 €
- Château Talbot, Saint-Julien 4<sup>e</sup> Grand Cru ..... 118,50 €
- Château Petit Bocq,  
Saint-Estèphe Cru Bourgeois Supérieur, G. Lagneaux ..... 74,50 €
- Château La Louvière, Pessac-Léognan ..... 58,20 €
- Château Chasse Spleen,  
Moulis en Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel ..... 81,20 €
- Château Giscours Margaux 3<sup>e</sup> Grand Cru ..... 134,60 €

## LANGUEDOC

- Pinot Noir “Longue Route”, IGP Pays d’Oc  
Les Producteurs Réunis à Cébazan ..... 29,80 €
- Corbières Domaine des 2 Anes “Fontanilles” M. et D. Terrier  ..... 44,80 €
- Pic St Loup “Carra” Château de Lascaux J-B cavalier  ..... 45,80 €

## ITALIE

- Salento Gran Trio Rosso, San Marzano - Italie Puglia ..... 31,60 €
- Nero d’Avola Il Passoverdi, Zabù - Italie Sicilia  ..... 32,80 €
- Barbera d’Asti DOCG Azienda Agricola Giribaldina Piémont  ..... 51,60 €
- Terravignata IGT Matesis Borgo Paglianetto Marche ..... 38,20 €

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien

Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.



- |   |         |
|---|---------|
| ○ Valpolicella Superiore DOC Ca dei Colli Veneto .....          | 41,50 € |
| ○ Poggio Guardia Maremma DOC Rocca di Frassinello Toscane ..... | 44,20 € |

### ESPAGNE

---

- |  |         |
|--|---------|
| ○ Papa Luna Norrel Robertson Calatayud ..... | 40,80 € |
|--|---------|

### NOUVEAU MONDE

---

- |   |         |
|---|---------|
| ○ El Aromo Carmenere, Private Reserve – Chili .....     | 33,50 € |
| ○ Punto Final Malbec, Bodegas Renacer – Argentine ..... | 43,30 € |

## DEMI-BOUTEILLES

### BLANC (37,5 cl)

---

- |   |         |
|---|---------|
| ○ Pinot gris “Réserve”, H. Obermeyer .....  | 20,80 € |
| ○ Sancerre “Terre de Maimbray”, Domaine P. et N. Reverdy .....                    | 35,20 € |
| ○ Muscadet de Sèvre et Maine sur lie<br>“Les Bonnets Blancs”, Bonnet-Huteau ..... | 24,50 € |


### ROSÉ (50 cl)

---

- |  |         |
|--|---------|
| ○ Domaine Terre de Mistral “Cuvée Rosalie”<br>Côtes de Provence Sainte Victoire, N. et S. Davico ..... | 33,50 € |
|--|---------|

### ROUGE (37,5 cl)

---

- |  |         |
|--|---------|
| ○ Grand Bateau, Bordeaux “By Beychevelle” .....  | 20,60 € |
| ○ Pinot Noir “Réserve”, H. Obermeyer .....   | 19,80 € |
| ○ Saint-Nicolas de Bourgueil “Les Rouillères”, Frédéric Mabileau  | 32,80 € |
| ○ Château Haut Terrier Blaye, Côtes de Bordeaux, P. Denéchaud .....  | 22,80 € |
| ○ Vacqueyras “Pavane”, Domaine La Bastide St-Vincent, G. Daniel .....  | 32,80 € |
| ○ Château de La Commanderie, Lalande de Pomerol, P. Lafon .....  | 36,60 € |
| ○ Château Petit Bocq,<br>Saint-Estèphe Cru Bourgeois Supérieur, G. Lagneaux .....  | 48,50 € |

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien

Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.



### PROSECCO

- Rosé Gold Spumante Bottega 20cl ..... 9,50 €
- Prosecco Gold Bottega 20cl ..... 9,50 €

### CAVA

- L'Anae Brut 75cl ..... 40,00 €

### CHAMPAGNES

- Brut Tradition, J.M, Gobillard et Fils 75cl ..... 77,00 €
- Brut Blanc de Blancs, J.M, Gobillard et Fils 75cl ..... 86,00 €

---

**Veillez appuyer sur la touche « Réception » ou composer le « 9 »  
pour passer votre commande**

Nos tarifs sont en euros, TVA et service compris. V = plat végétarien  
Si vous êtes allergiques à certains produits, la liste des allergènes est disponible sur demande.