

  
RESIDENCE  
METROPOLE

## IN ROOM DINING

*- Edition de septembre 2022 -*

*- September 2022 edition -*



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO



Chers Résidents,

L'équipe "In Room Dining" de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo se tient à votre disposition pour vous faire découvrir chez vous une cuisine raffinée, aux accents méditerranéens, signée par le Chef des cuisines, Christophe CUSSAC.

Le menu est disponible sur le site internet de la Résidence : [www.residencemetropole.com](http://www.residencemetropole.com) - rubrique "services" ou en cliquant sur le lien suivant : [https://metropole.com/wp-content/uploads/2021/10/VIP\\_Menu\\_IRD.pdf](https://metropole.com/wp-content/uploads/2021/10/VIP_Menu_IRD.pdf)

En composant le 101 par votre téléphone interne, l'équipe "In Room Dining" se tient à votre disposition 24h/24 pour vous conseiller et prendre votre commande.

Nous espérons que ce service vous donnera entière satisfaction et nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire en composant le "9" (standard de l'hôtel).

Bien cordialement,

Dear Residents,

The In Room Dining team of the Hotel Metropole Monte-Carlo is very pleased to introduce you our special menu including a fine selection of seasonal dishes with Mediterranean highlights, signed by the Executive Chef Christophe Cussac.

The menu is available on the Residence's website: [www.residencemetropole.com](http://www.residencemetropole.com) - see "services" or by clicking on the following link: [https://metropole.com/wp-content/uploads/2021/10/VIP\\_Menu\\_IRD.pdf](https://metropole.com/wp-content/uploads/2021/10/VIP_Menu_IRD.pdf)

Our team will be delighted to advise you and take your orders. Please dial 101 from the internal phone to reach the 24-hours Room Service.

We trust this service will meet your expectations. Should you have any special request or need any further information, please feel free to contact us by dialing "9" (hotel operator).

Yours truly,

Serge ETHUIN  
Directeur Général - General Manager



# Y O S H I

JAPANESE CUISINE

**Yoshi est l'unique restaurant japonais de la Côte d'Azur  
auréolé d'une étoile Michelin depuis 2010.**

Tous les jours sauf le dimanche, lundi et mardi - au déjeuner et au dîner

**YOSHI is the only Japanese restaurant on the Côte d'Azur  
to have been awarded a Michelin star since 2010.**

Every day except Sunday, Monday and Tuesday - at lunch and dinner

## POUR L'APÉRITIF - APERITIVE

**SHAKE** ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or ..... 49 €  
with caviar and gold leaf

## SUSHI

**SUSHI** sélection de nigiri, maki et california rolls en 18 pièces ..... 85 €  
nigiri, maki and Californian rolls, selection of 18 pieces

## ENTRÉES - STARTERS

**EBI TO WAKAME** crevettes marinées et algues en salade ..... 49 €  
Seaweed marinated shrimps salad

**MISO SHIRU** soupe miso – miso soup ..... 23 €

## POISSONS ET VIANDE – FISH AND MEAT

**SHAKE NO TERIYAKI** saumon teriyaki – teriyaki salmon ..... 51 €

**GHINDARA NO SAIKYO YAKI** black cod mariné et cuit ..... 75 €  
marinated and grilled black cod

**TORI NO KUWAYAKI** poulet laqué – lacquered chicken ..... 52 €

## RIZ - RICE

**NATURE** – steamed  ..... 18 €

**ONSEN TAMAGO** nature accompagné d'un œuf mollet ..... 24 €  
steamed with soft-boiled egg

**SAUTE** aux crevettes et aux légumes ..... 25 €  
with shrimps and vegetables

## SAKÉS

30 cl



72 cl

**NAKADORI JUNMAI** « Sayori » Asahada ..... 79 €

155 €

**JUNMAI GENSHU** « Kawasemi » Koshinohana ..... 85 €

180 €

Le plat présentant un logo  est vegan - Course with a logo  is vegan

**In room dining – 101 – Taxes et service compris**


**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DU LOBBY BAR – LOBBY BAR MENU

de 11h à 23h – from 11 a.m. till 11 p.m.

### LES ENTRÉES – STARTERS

<b>Le potage de légumes de saison</b> 	26 €
Seasonal vegetable soup	
<b>La tomate en gaspacho aux croutons dorés</b>	28 €
Tomato gazpacho, toasted croutons	
<b>Le Vitello Tonnato aux aromates</b>	38 €
Vitello Tonnato, capers	
<b>L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan</b>  	35 €
Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan	
<b>Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès</b> 	30 €
Green beans salad, Xérès vinegar	
<b>Le foie gras de canard au naturel</b>	45 €
Duck foie gras with toasted country bread	
<b>La tomate et la mozzarella « di Bufala » aux feuilles de basilic</b>	32 €
Tomato and mozzarella "di Bufala" with fresh basil	
<b>La « Cæsar Salad » au poulet croustillant et bacon grillé</b>	41 €
Crispy chicken « Cæsar Salad », grilled bacon	
<b>Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge</b>	38 €
Beef carpaccio, virgin olive oil	
<b>La fraîcheur de légumes au thon blanc et anchois confits</b>  	41 €
Fresh vegetables salad with white tuna belly and anchovies	
<b>Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne</b>	43 €
Scottish smoked salmon with grilled country bread	
<b>Les crevettes et l'œuf mollet sur un zaalouk aux épices douces</b>	46 €
Shrimps and poached egg, on a sweet spice zaalouk	
<b>Le homard et le pamplemousse en multicolore de tomates estivales</b>	73 €
Lobster and grapefruit with a summer variety of tomatoes	
<b>Le poulpe aux herbes potagères sur un caviar d'aubergine</b>	42 €
Octopus with herbs, eggplant caviar	

Les plats présentant un logo  sont vegan ou modifiables pour devenir vegan   
Courses with a logo  are vegan or can be changed to become vegan 

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DU LOBBY BAR – LOBBY BAR MENU

de 11h à 23h – from 11 a.m. till 11 p.m.

### LES SANDWICHES – SANDWICHES

- Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** 47 €  
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon
- Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate, aux oignons et aux condiments** 47 €  
Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments

### LES PÂTES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

- Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou** 36 €  
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce
- Les gnocchis aux cèpes et au jambon ibérique** 42 €  
Gnocchis with ceps and Iberic ham
- La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** 33 €  
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves

### LES PLATS – DISHES

- Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites** 48 €  
Beef tartare with french fries or green salad
- L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons** 33 €  
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms
- Le « homard-frites », sauce piquante** 93 €  
"Lobster french fries", spicy sauce
- La petite friture de rouget au persil simple, coriandre et citron de Menton** 61 €  
Fried red mullet parsley, coriander and lemon of Menton
- Le loup en « fines feuilles » cuit à la salamandre, sauce pistou** 63 €  
Thin sea bass filet, pesto sauce
- Le saint-pierre aux artichauts de Provence, bouillon de tomates** 81 €  
John Dory and Provence artichokes, tomato broth
- Le poulet fermier rôti, sucrine et pommes grenailles** 53 €  
Spit roasted free range chicken, sucrine salad and grenaille potatoes
- La baudroie rissolée aux frégola sarda en homardine** 53 €  
Stirred monkfish with fregola sarda, lobster sauce
- L'agneau en côtelettes à la fleur de thym** 62 €  
Lamb chops with garden fresh thyme
- Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature** 73 €  
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

Les plats présentant un logo 🌱 sont vegan ou modifiables pour devenir vegan >🌱  
Courses with a logo 🌱 are vegan or can be changed to become vegan >🌱

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DU LOBBY BAR – LOBBY BAR MENU

de 11h à 23h – from 11 a.m. till 11 p.m.

### LES FROMAGES – CHEESES

**De saison, frais et affinés** 21 €  
Seasonal, fresh and mature

### LES DESSERTS – DESSERTS

**La tarte du jour** 19 €  
Tart of the day

**La tarte au citron** 19 €  
Lemon tart

**L'éclair au chocolat** 19 €  
Chocolate éclair

**La religieuse au café** 19 €  
Coffee religieuse

**La traditionnelle crème au caramel** 19 €  
Traditional caramel cream

**Le millefeuille à la vanille** 19 €  
Vanilla millefeuille

**La sélection de macarons** 19 €  
Macaroons

**Les fruits frais** 29 €  
Fresh fruits

**Les fruits rouges** 31 €  
Red fruits

**Les glaces et les sorbets** 19 €  
Ice creams and sorbets

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE ENFANTS – CHILDREN MENU

de 11h à 23h – from 11 a.m. till 11 p.m.

<b>Les spaghettis au coulis de tomates ou à la bolognaise</b> Spaghetti with tomato or Bolognese sauce	23 €
<b>L'omelette, au jambon, fromage ou champignons</b> Plain omelet with a choice of ham, cheese or mushrooms	23 €
<b>Le saumon d'Écosse cuit à l'étuvée</b> Fillet of steamed Scottish salmon	33 €
<b>Le « chicken'n chips »</b> « Chicken'n chips »	23 €
<b>Le petit burger nature ou fromage</b> Small burger, plain or with cheese	27 €
<b>Le blanc de poulet rôti</b> Roasted breast of chicken	27 €
<b>Le steak haché poêlé</b> Hamburger steak	30 €

## LES GARNITURES – SIDE DISHES

<b>Le riz nature</b> Plain rice	15 €
<b>Les pâtes</b> Pasta	15 €
<b>Les pommes frites</b> French fries	15 €
<b>Les légumes de saison</b> Seasonal vegetables	15 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DE NUIT – NIGHT MENU

de 23h à 6h – from 11 p.m. till 6 a.m.


### LES ENTRÉES – STARTERS

- |   |      |
|---|------|
| <b>Le potage de légumes de saison</b>  | 26 € |
| Seasonal vegetables soup  |      |
| <b>La tomate et la mozzarella « di Bufala » aux feuilles de basilic</b>   | 32 € |
| Tomato and mozzarella "di Bufala" with fresh basil  |      |
| <b>Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne</b>   | 43 € |
| Scottish smoked salmon with grilled country bread   |      |
| <b>La « Cæsar Salad » au poulet croustillant et bacon grillé</b>  | 41 € |
| Crispy chicken « Cæsar Salad », grilled bacon   |      |

### LES SANDWICHES – SANDWICHES

- |   |      |
|---|------|
| <b>Le « Club » au poulet ou au saumon fumé d'Écosse escorté de bacon</b>          | 47 € |
| Chicken or smoked scottish salmon club sandwich with crispy bacon                 |      |
| <b>Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate, aux oignons et aux condiments</b> | 47 € |
| Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments                      |      |

### LES PLATS – DISHES





- |  |      |
|--|------|
| <b>Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou</b>  | 36 € |
| Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto  |      |
| <b>L'œuf en omelette, au jambon, fromage ou champignons</b>  | 33 € |
| Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms   |      |
| <b>Le loup en "fine feuilles" cuit à la salamandre, sauce pistou</b>   | 63 € |
| Thin sea bass filet, pesto sauce   |      |
| <b>Le poulet fermier rôti, sucrine et pommes grenailles</b>  | 53 € |
| Spit roasted free range chicken, sucrine and baby potatoes   |      |

### LES FROMAGES – CHEESES

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| <b>De saison, frais et affinés</b> | 21 € |
| Seasonal, fresh and mature         |      |

### LES DESSERTS – DESSERTS

- |                   |      |
|-------------------|------|
| <b>De la nuit</b> | 19 € |
| Of the night      |      |

Les plats présentant un logo  sont vegan ou modifiables pour devenir vegan   
Courses with a logo  are vegan or can be changed to become vegan 

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices



## LES FORMULES PETIT-DÉJEUNER – BREAKFAST MENU

### LE PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL – CONTINENTAL BREAKFAST

42 €

**Le café, le thé ou les infusions**

Coffee, tea or infusion

**Le jus de fruits frais pressé**

Freshly squeezed fruit juice

**L'assortiment de pains et viennoiseries**

Bakery basket

**Les confitures, le miel, le beurre Bordier**

Selection of jam, honey and Bordier butter

**La salade de fruits frais ou le yaourt**

Fresh fruit salad or yoghurt

### LE PETIT-DÉJEUNER DU MÉTROPOLE MONTE-CARLO – METROPOLE MONTE-CARLO BREAKFAST 47 €

**Le café, le thé ou les infusions**

Coffee, tea or infusion

**Le jus de fruits frais pressé**

Freshly squeezed fruit juice

**L'assortiment de pains et viennoiseries**

Bakery basket

**Les confitures, le miel, le beurre Bordier**

Selection of jam, honey and Bordier butter

**La salade de fruits frais ou le yaourt**

Fresh fruit salad or yoghurt

**Les œufs au plat, à la coque, brouillés, pochés ou en omelette**

Eggs cooked to your liking: fried, poached, boiled eggs or omelette

**Accompagnés à votre choix de :**

**bacon, saucisses, tomates, jambon, fromage, champignons ou fines herbes**

With side dishes at your choice:

Bacon, sausages, tomatoes, ham, cheese, mushrooms, onions or herbs

### LE PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE – HEALTHY BREAKFAST

47 €

**Le café, le thé ou les infusions**

Coffee, tea or infusion

**La sélection de jus de fruits frais pressés**

Freshly squeezed fruit juice

**L'assortiment de pains**

Selection of breads

**Les confitures, le miel, le beurre Bordier**

Selection of jam, honey and Bordier butter

**La salade de fruits frais ou un demi-pamplemousse ou fruits frais**

Fresh fruit salad or grapefruit or a choice of whole fresh fruits

**Le yaourt nature, aux fruits, maigre ou fromage blanc**

Plain, low-fat, fruit yoghurt or cottage cheese

**Les Cornflakes, Muesli, All Bran, Spécial K, Fruit'n Fibre**

Cornflakes, Muesli, All bran, Spécial K, Fruit'n Fibre with milk of your choice

**In room dining – 101 – Taxes et service compris**

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LE PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE – « À LA CARTE » BREAKFAST

La sélection de pains – Selection of breads .....	6 €
La viennoiserie – Bakery .....	6 €
La corbeille de viennoiseries – Bakery basket.....	18 €
L'Actimel .....	5 €
 Le yaourt nature, maigre, aux fruits ou au soja & le fromage blanc .....	9 €
Plain, low-fat, fruit yoghurt or soy & cottage cheese	
Le demi-pamplemousse ou les suprêmes d'orange .....	9 €
Half grapefruit or orange segments	
La compote de fruits – Fruit compote .....	9 €
La salade de fruits frais – Fresh fruit salad. ....	12 €
L'assiette de fruits frais – Fresh fruit platter .....	26 €
L'assiette de fruits rouges – Berries platter .....	29 €
Les Cornflakes, Muesli, All Bran, Special K, Fruit'n Fibre, Choco Pops.....	10 €
Avec supplément fruits frais – with extra fresh fruits .....	+6 €
Le porridge au lait ou à l'eau – Plain porridge with water or milk .....	12 €
Avec supplément fruits frais – with extra fresh fruits .....	+6 €
Les œufs au plat, brouillés, pochés, à la coque ou en omelette .....	23 €
Eggs cooked to your liking: fried, poached, boiled eggs or omelette	
Avec garnitures au choix : .....	+5 €
tomates, jambon, fromage, bacon, saucisses, champignons, oignons ou fines herbes	
Choice of side dishes: tomatoes, ham, cheese, bacon, sausages, mushrooms, onions or herbs	
Avec saumon fumé d'Écosse – with Scottish smoked salmon .....	+8 €
Les œufs Bénédicte jambon – Benedict eggs with ham .....	35 €
Les œufs Bénédicte saumon – Benedict eggs with salmon .....	40 €
Le jambon blanc – Yorkshire ham .....	19 €
Le fromage Emmenthal – Emmenthal cheese .....	15 €
Les fromages de saison, frais et affinés – Fresh or mature cheeses.....	21 €
Le jambon de Parme – Parma ham.....	23 €
Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne .....	43 €
Scottish smoked salmon with grilled country bread	

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
 15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LES BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

L'expresso – Single espresso .....	9 €
Le macchiato – Single macchiato .....	10 €
Le double expresso – Double espresso .....	12 €
Le café américain – American coffee .....	12 €
Le cappuccino .....	13 €
Le latte macchiato .....	13 €
Le chocolat chaud – Hot chocolate .....	17 €
La sélection de thés (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Detox) .....	13 €
Teas selection (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Green, Jasmin, Detox tea)	
La sélection d'infusions (camomille, verveine) .....	13 €
Herbal teas infusion (camomille, verbena infusions)	
La sélection d'infusions fraîches (menthe, gingembre, miel & citron) .....	15 €
Fresh herbal teas infusion (mint, ginger, honey & lemon fresh infusions)	

## LES BOISSONS FROIDES – COLD BEVERAGES

Le jus de fruits artisanal : tomate, mangue, abricot, ananas, pomme, fraise et pêche de vigne .....	15 €
Handmade fruit juice: tomato, mango, apricot, pineapple, apple, strawberry and peach	
Le jus de fruits frais pressés : orange, citron, pamplemousse, carotte .....	18 €
Freshly squeezed fruit juice: orange, grapefruit, lemon, carrot	
Le smoothie du jour – Smoothie of the day .....	20 €
Le milkshake .....	20 €

## LES LAITS SANS LACTOSE – LACTOSE FREE MILKS



Lait sans lactose – Lactose free milk
Lait de soja – Soy milk
Lait d'amande – Almond milk
Lait de riz – Rice milk



In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LES BOISSONS – BEVERAGES

### EAUX MINÉRALES – MINERAL WATER

Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles (50cl) .....	10 €
Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles (100cl) .....	12 €
Perrier (75cl) .....	12 €
Châteldon (75cl).....	13 €

### SODAS – SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Seven'up, Schweppes, Tonic Water .....	12 €
Red Bull, Sugar Free Red Bull .....	14 €

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS – FRESHLY SQUEEZED FRUIT

Orange, Pamplemousse, Citron, Carotte .....	18 €
Le Thé Glacé Métropole .....	20 €

### JUS DE FRUITS ARTISANAUX – HANDMADE FRUIT JUICE

Mangue, Pomme, Fraise, Pêche de vigne, Tomate, Abricot, Ananas.....	15 €
---	------

### BIÈRES – BEERS

Bière Heineken, Desperados, Corona.....	17 €
L'Azuréenne bio ale .....	17 €

### APÉRITIFS – SPIRITS

Martini Rosso.....	20 €
Johnnie Walker Red Label .....	23 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans.....	29 €
Grey Goose.....	25 €
Bacardi .....	22 €
Bombay Sapphire .....	24 €

### BOUTEILLES – BOTTLES

Whisky Johnnie Walker Black Label .....	400 €
Whisky Yamazaki .....	600 €
Whisky Johnnie Walker Blue Label .....	990 €
Vodka Belvédère / Grey Goose.....	400 €
Vodka Kauffman.....	980 €
Gin Tanqueray 10 .....	400 €
Rhum Ron Zacapa 23 ans.....	600 €
Cognac Hennessy XO.....	960 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DES VINS – WINE LIST

<b>CHAMPAGNES BLANCS – WHITE</b>	37,5 cl	75 cl
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN « Brut Carte jaune » .....	75 €	140 €
RUINART Blanc de Blancs .....		195 €
MOËT & CHANDON « Brut Impérial » .....		140 €
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN « La Grande Dame » .....		420 €
DOM PÉRIGNON .....		420 €
KRUG « Grande Cuvée » .....		535 €
<b>CHAMPAGNES ROSÉS – ROSE</b>		75 cl
RUINART .....		195 €
LAURENT PERRIER .....		195 €
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN .....		160 €
BILLECART-SALMON .....		215 €
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN « La Grande Dame » .....		990 €
DOM PÉRIGNON .....		1 090 €
KRUG .....		1 090 €
<b>VINS ROSÉS – ROSE</b>	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE « Rosé & Or » <i>Château Minuty</i> .....		105 €
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Roubine</i> .....	35 €	65 €
COTES DE PROVENCE "Récital" <i>Domaine Gavoty</i> .....		85 €
BANDOL Domaines d'Ott .....	59 €	139 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés**  
 15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DES VINS – WINE LIST

VINS BLANCS – WHITE	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Roubine</i> .....	35 €	65 €
SANCERRE <i>Domaine Vacheron</i> .....		115 €
POUILLY-FUMÉ <i>Domaine de Ladoucette</i> .....	55 €	115 €
MEURSAULT <i>Domaine Bouchard Père &amp; Fils</i> .....		145 €
CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU Vaillons <i>Domaine Moreau Naudet</i> .....		125 €
CONDRIEU "Chery" <i>Domaine Perret</i> .....		185 €
VINS ROUGES – RED	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE « <i>Coup de Foudres</i> » <i>Jas d'Esclans</i> .....		80 €
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Roubine</i> .....	35 €	65 €
BANDOL <i>Château de Pibarnon</i> .....	65 €	125 €
SAINT-ÉMILION <i>Clos Saint-Martin</i> .....		215 €
PESSAC-LÉOGNAN <i>Clémentin du Château Pape-Clément</i> .....		150 €
GRAVES <i>Château de Cérons</i> .....		90 €
MARGAUX <i>Alter Ego de Palmer</i> .....		340 €
ALOXE-CORTON <i>Domaine Rapet</i> .....	74 €	140 €
NUITS-SAINT-GEORGES 1 <sup>er</sup> <i>Cru La Roncière C.Jolivet</i> .....		265 €
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS <i>Domaine Anne Gros</i> .....		115 €
ROMANEE SAINT VIVANT GRAND CRU <i>Domaine Follin-Arbelet</i> .....		990 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Boisrenard" <i>Domaine Beaurenard, P. Coulon</i> .....		250 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

## LA CARTE DES VINS – WINE LIST

### VINS BLANCS ITALIENS – ITALIAN WHITE WINE

75 cl

DOC G RECO DI TUFO « Nova Serra » Mastroberardina .....	85 €
IGT SICILIA « Jalé » Cusumano .....	105 €

### VINS ROUGES ITALIENS – ITALIAN RED WINE

DOC GRAVE « Vistorta » Conte Brandolini d'Adde .....	95 €
IGT ISOLA DEI NURAGUI « Barrua » Agricola Punica .....	165 €

## LES VINS AU VERRE – WINE BY GLASS

### VINS BLANCS – WHITE

SANCERRE <i>Domaine Vacheron</i> .....	24 €
CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU Vaillons <i>Domaine Moreau Naudet</i> .....	26 €
CÔTES DE PROVENCE <i>Château Roubine</i> .....	15 €

### VINS ROSÉS – ROSE

COTES DE PROVENCE "Récital" <i>Domaine Gavoty</i> .....	19 €
BANDOL <i>Domaine Ott</i> .....	29 €

### VINS ROUGES – RED

PESSAC-LÉOGNAN <i>Clémentin du Château Pape-Clément</i> .....	31 €
BANDOL <i>Château de Pibarnon</i> .....	26 €
ALOXE-CORTON <i>Domaine Rapet</i> .....	29 €

### DOUCEURS POUR LES DESSERTS – DESSERTS WINE

SAUTERNES <i>Carmes de Rieussec</i> .....	19 €
---	------

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction préférentielle de 15% aux résidents du Métropole sur tous les tarifs affichés  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices