



Le Room Service, jour et nuit

Day and night room service

▪ A partager / To Share

Sélection de charcuterie de Savoie de Christian Favre, Maitre artisan charcutier <i>Local cured meat selection by Christian Favre, Master artisan pork butcher</i>	14€
Planche de fromages du Val d'Arly, miel et confiture artisanale <i>Plate of cheeses from Val d'Arly, honey and traditional jam</i>	14€
Rillettes de homard bleu Français, tartines de pain grillé <i>French blue lobster « rillettes », grilled tartines</i>	12€
Coeur de saumon impérial fumé, crème fouettée au raifort* <i>Smoked imperial salmon heart, horseradish whipped cream</i>	14€
Filets de thon rouge à l'huile d'olive, pain toasté et beurre demi-sel <i>Red tuna filets in olive oil, toasted bread and salted butter</i>	11€

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

Nos viandes proviennent de France

Prix net en euros – Service compris / Net prices – Service included

We invite you to report any food allergy or intolerance / Our meats come from France



▪ Sur le pouce / On the run courses

Toasté Savoyard à l'Abondance et bœuf séché*	12€
<i>Savoy grilled sandwich with Abondance cheese and dried beef</i>	
"M" burger, poitrine fumée, Reblochon et moutarde*	22€
<i>"M" burger, smoked bacon, Reblochon cheese and mustard</i>	
Bagel au saumon fumé, avocat et fromage frais*	12€
<i>Smoked salmon bagel, avocado and cream cheese</i>	
Tomates anciennes côtelées, buratina, vinaigrette au pesto	12€
<i>Ribbed tomatoes and buratina cheese, pesto dressing</i>	
Coeur de laitue Iceberg, croûtons, vinaigrette au citron	8€
<i>Iceberg lettuce heart, bread crumbs, lemon French dressing</i>	
Penne à la Napolitaine	10€
<i>Napolitan styled penne pasta</i>	

▪ Douceurs / Sweets

Sélection de glaces et sorbets de la Maison Cabiron	8€
<i>Cabiron ice creams and sorbet assortment</i>	
Dessert du jour / <i>Desert of the day*</i>	7€
Fruits frais découpés / <i>Sliced fresh fruits</i>	9€

*Servi jusqu'à 22h / *Served until 10 PM*