

# ROOMSERVICE

de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

## Entrées

<b>Salade mêlée crudités</b> <sup>3, 5, 9, 10, 12</sup>	<b>16.50</b>
<b>Salade verte aux aiguillettes</b> <sup>1, 3, 5, 7, 8, 10, 12</sup> de poulet croustillantes	<b>23.10</b>
<b>Ceviche de saumon</b> <sup>1, 4, 6, 10, 12</sup> au citron vert et coriandre	<b>23.10</b>
<b>Tartine gratinée façon « Montagne »</b> <sup>1, 3, 7, 12</sup> Pain, œuf au plat, jambon, fromage Raclette	<b>24.20</b>

## Risottos de riz de Camargue « bio »

<b>aux champignons des bois</b> <sup>7, 9, 12</sup>	<b>25.30</b>
<b>à l'encre de seiche et queues de gambas</b> <sup>2, 7, 9, 12, 14</sup>	<b>28.60</b>

## Pâtes

<b>Spaghetti</b> aux tomates à la provençale <sup>1, 7, 12</sup>	<b>24.20</b>
<b>Spaghetti</b> à la carbonara <sup>1, 7, 12</sup>	<b>26.40</b>

## Plats

<b>Poisson du jour</b> , Emulsion de Barigoule <sup>4, 7, 9, 12</sup>	<b>29.70</b>
<b>Seiche en persillade</b> <sup>7, 9, 12, 14</sup>	<b>30.80</b>
<b>Pièce du boucher</b> , Jus corsé <sup>7, 5, 9, 12</sup>	<b>31.90</b>
<b>Entrecôte de bœuf</b> , Jus au poivre <sup>7, 5, 9, 12</sup>	<b>33.00</b>

## Desserts

<b>Gaufre de Liège</b> aux fruits rouges <sup>1, 3, 7, 8</sup>	<b>11.00</b>
<b>Brownie « Minute »</b> au cœur fondant <sup>1, 3, 7, 8</sup>	<b>14.30</b>
<b>Gâteau butternut</b> au chocolat blanc et curcuma	<b>14.30</b>
Compotée de fruits rouges <sup>1, 3, 7</sup>	
<b>Café ou thé gourmand</b> <sup>1, 3, 7, 8</sup>	<b>15.40</b>

*Prix par personne/plat, hors boissons. Taxes & service inclus.*

**Déclaration des allergènes**

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques