

# MINIBAR

Brouilly AOC, *Château des Tours 2018* 37,5cl 32

Chablis 2018 37,3cl 38

Champagne Nicolas Feuillate *Brut Réserve* 37,5cl 59

Corona Extra 35,5cl 10

Coca-Cola 33cl 10

Coca-Cola Zéro 33cl 10

Lipton Ice Tea Pêche 25cl 10

Red Bull 10

Jus Alain Millat 33cl 10

Badoit 50cl 8

Evian 50cl 8

Noix de cajou, romarin & herbes 10

Mélange rhénanie 10

Pistaches salées 10

Amandes & noisettes caramélisées 10

M&M'S Confiserie au choco 10

# ROOM SERVICE

*Carte disponible de 11h à 23h*

*De 23h à 7h du matin \**

Dips de crudités 16

Avocat Vinaigrette *Avocado with vinaigrette* 14

Nems de poulet *Chicken rolls* 16

Gaspacho de tomates *Tomatoes gaspacho* 15

Tarama à la truffe *Tarama with truffle* 14

Houmous *Humus* 14

Asperges stracciatella, huile d'olive & basilic *Asparagus & Stracciatella, olive oil & basil* 18

Melon & jambon de Parme *Melon and parma ham* 20

César Salade *Ceasar Salad dressing* 24 \*

Salade Montaigne, mesclun, saumon fumé, haricots verts, oeuf mollet, tomate 26

*Montaigne Salad, mesclun, smoked salmon Organic, green beans, poched egg, tomatoes*

Belle assiette de Saumon fumé Ecossais *Bio Organic Scottish smoked salmon* 29

Foie gras mi-cuit fait-maison 26

Tomate & Burratina, huile d'olive & basilic *Tomato & Burratina, olive oil and basil* 15

Ravioli à la truffe citron & basilic *Truffle ravioli, lemon and basil* 26

Croque Monsieur truffe & comté *Croque-monsieur Truffle and cheese « Comté »* 26

Club sandwich Montaigne poulet ou saumon *Club sandwich chicken or salmon* 25/27 \*

Steak tartare au couteau, frites croustillantes *Beef tartar, homemade fries* 26

Filet de boeuf grillé, béarnaise *Grilled beef steak, Bearnaise sauce* 39

Penne tomate & basilic *Pasta with tomato sauce & basil* 15 \*

Assiette Comté, Camembert, Chèvre cendré, salade mêlée 16 \*

*Comté, Camenbert and goat cheese*

## DESSERTS

Mochis (thé vert / Fleur de cerisier / Coco) Mochis (*green tea, cherry flower, coco*) 5(x1)

Des fraises et des framboises, chantilly *Strawberries and raspberries, chantilly* 16

Cheese cake aux fruits rouges, *Cheese cake with berries* 15\*

Salade de fruits frais *Fresh fruits salad* 12 \*

Glaces & sorbets (3 boules) *Ice cream and sorbets* 14

Moelleux au chocolat *Warm chocolate* 14



# *Le Petit Montaigne*

LE BAR DE L'HÔTEL