



Le Petit Montaigne

MINI ET BAR & ROOM SERVICE

LE BAR DE L'HÔTEL

MINIBAR

Dans le meuble du mini bar / inside the frigo-bar :

Brouilly AOC, *Château des Tours* 37,5cl 35 euros

Chablis 37,5cl 40 euros

Champagne Nicolas Feuillate *Brut Réserve* 37,5cl 60 euros

Corona Extra 33cl 10 euros

Coca-Cola 33cl 10 euros

Coca-Cola Zéro 33cl 10 euros

Lipton Ice Tea Pêche 25cl 10 euros

Red Bull 25cl 10 euros

Jus Alain Milliat 33cl 10 euros

Badoit 50cl 8 euros

Evian 50cl 8 euros

Disposé sur le plateau/ available on the platter :

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 12h à 22h30/ available from 12pm to 10.30pm

** Disponible / available: 24h/24*

Avocat au naturel, vinaigrette 15

Avocado with vinaigrette

Nems de poulet 16

Chicken rolls

* Saumon fumé Ecossais Bio 28

Organic Scottish smoked salmon

* Salade César 24

Ceasar Salad dressing

* Salade Montaigne 26

(mesclun, saumon fumé bio, avocat, haricots verts, œuf mollet, champignons)

Montaigne Salad (mesclun, Organic smoked salmon, avocado, green beans, poched egg, mushrooms)

* Haricots verts, champignons et parmesan 18

Green bean, mushroom and Parmesan

Burratina, tomates & basilic 20

Burratina, tomato & basil

* Rigatoni pesto, feta, roquette, basilic & pignons de pain 21

Rigatoni with pesto, feta, arugula, basil & pine nuts

Cabillaud rôti, purée de carottes au gingembre 34

Roast cod with ginger carrot purée

Croque Monsieur truffe & comté 26

Croque-monsieur Truffle and cheese « Comté »

* Club sandwich Montaigne poulet* ou saumon 26*/28

Club sandwich chicken or salmon*

Steak tartare au couteau, frites croustillantes 26

Beef tartar, homemade fries

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre 41

Grilled beef steak, pepper sauce



FROMAGES

*Assiette Comté, Camembert, Chèvre cendré, salade 19

Comté, Camembert, goat cheese, green salad

DESSERTS

*Salade de fruits frais 14

Fresh fruits salad

*Glaces & sorbets (2 boules) 9

Ice cream and sorbets

Moelleux au chocolat maison & boule de glace 15

Homemade warm chocolate, ice cream

Crème brûlée vanille maison 13

Homemade vanilla crème brûlée

Dessert du jour 14

Dessert of the day

Assiette de framboises, chantilly 18

Plate of raspberries, whipped cream