

ROOM
SERVICE

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

LES ENTRÉES - STARTERS

 Velouté de courge et ses croûtons dorés 16
Pumpkin velouté and golden croutons

 Saumon fumé d'Ecosse « maison le borvo » toast de pain pochon, crème citron et aneth 30
Smoked salmon from Scotland "maison le borvo" toast of pochon bread, lemon cream and dill

L'ENTRÉE DU CHEF

 Edamame « fève de soja », relevée aux crevettes roses, copeaux de légumes croquants, pesto de radis 28
Edamame "soya bean", seasoned with prawns, crunchy vegetable, radish pesto

 Caesar au poulet fermier, cœur de romaine, croutons, parmesan 27
Caesar with free-range chicken, heart of romaine, croutons, parmesan

LES INCONTOURNABLES MUST HAVE

Croque-monsieur façon Baltimore, jambon de paris, crème légère truffée, comté affiné 27
Baltimore croque-monsieur, Parisian ham, truffled light cream, aged Comté cheese

Lobster roll au pain viennois, homard et écrevisses, mayonnaise façon sauce cocktail 35
Lobster roll with Viennois bread, lobster and crayfish, cocktail sauce style mayonnaise

Cheeseburger au cheddar fumé, bun sésame, pickles 30
Smoked cheddar cheeseburger, sesame bun, pickles

Omelette à votre convenance 21
Omelette at your convenience

LES PLATS - MAIN COURSES

 Pêche du jour, légumes sautés aux épices douces, crème légère aux herbes fraîches 35
Fish of the day, sautéed vegetables with mild spices, light cream with fresh herbs

Cœur de filet de bœuf poêlé, pleurotes du panicaut et carottes confits, sauce poivre de maniguette 39
Heart of pan-fried beef tenderloin, oyster mushrooms and candied carrots, maniguette pepper sauce

Supreme de volaille fermière rôtie au curry, riz basmati aux amandes et cébettes 37
Roasted free-range poultry supreme with curry, basmati rice with almonds and spring onions

Pizza margherita 27
Margherita Pizza

 Penne rigate giuseppe coco, sauce tomate sugo antigo bio et parmesan 27
Penne rigate giuseppe coconut, organic sugo antigo tomato sauce and parmesan

 Cocotte de légumes du moment rôtis au piment doux et persil plat (Végan) 25
Casserole of seasonal vegetables roasted with sweet pepper and flat-leaf parsley (Vegan)

ACCOMPAGNEMENTS 9 ADDITIONAL SIDE DISH

Salade verte, riz basmati, pommes de terre mitraille,
écrasé de pommes de terre, légumes de saison, penne rigate
Green salad, basmati rice, grape potatoes,
mash potatoes, seasonal vegetables, penne rigate

Nos incontournables sont accompagnés de frites et de salade
Our « must have » are accompanied by French fries and salad

MENU ENFANTS - CHILDREN'S MENU

Steak haché garni de frites 18
Chopped steak served with fries

Penne rigate au beurre ou à la tomate 16
Penne rigate with butter or tomato

Filet de poulet rôti, pomme de terre purée 18
Roast chicken fillet, mash potatoes

Crème brûlée vanille 14
Vanilla creme brulee

FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

 Assiette de fromages affinés 19
Platter of mature cheeses

  Fromage blanc battu et son coulis de fruits de saison 14
Cottage cheese and its seasonal fruit coulis

  Nage de fruits frais de saison « maison » 12
Homemade seasonal fresh fruit

Pot de glace et sorbet « hugo & victor » vanille, chocolat, fraise, citron 14
Jar of "hugo & victor" vanilla, chocolate, pistachio ice cream, strawberry and lemon sorbet

Tarte du jour « faite maison » 12
Homemade pie of the day

Mousse au chocolat noir, granola et sauce chocolat 14
Dark chocolate mousse, granola and chocolate sauce

TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES COME FROM ORGANIC FARMS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN



L'offre De-Light by Sofitel est un programme minceur, axé sur le bien-être proposant un choix de mets créatifs. Une cuisine légère, limitée en matières grasses et produits sucrés.
The De-Light offer by Sofitel is a balanced-diet program, well-being oriented, based on a choice of creative dishes, a light cuisine which is low in fat and sugar

 Plats servis 24h/24 / Dishes available 24 hours a day

Contactez le room service pour vos commandes en composant le 6246 / Dial 6246 to order

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris / VAT net price including taxes and services

CHAMPAGNE

	15cl	75cl
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	22	100
LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉ	24	120

VINS - WINES

LES VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>	15cl	75cl
CHABLIS JEAN MARC BROCARD	12	60
BORDEAUX BLANC SEC, G DE GUIRAUD	13	70

LES VINS ROUGES - *RED WINES*

CROZES HERMITAGE, LAURENT HABRARD	13	70
CHÂTEAU GARRAUD, LALANDE DE POMEROL	14	80

LES VINS ROSÉS - *ROSÉ WINES*

CÔTES DE PROVENCE AOC, CHÂTEAU ROUBINE « LA VIE EN ROSE »	11	62
---	----	----

BIÈRES - BEERS

	33cl
HOEGAARDEN, LA PARISIENNE IPA, 1664 BLONDE	9
HEINEKEN 0° (SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE)	9

ALCOOLS PREMIUM - PREMIUM SPIRIT

4cl		4cl	
COGNAC COURVOISIER VSOP	24	GIN MISTRAL	20
RHUM DIPLOMATICO	20	VODKA BELVÉDÈRE	20
WHISKY ABERLOUR SINGLE MAT 10 ANS	20		

Eaux & Softs - Softs and Waters

	25cl	33cl	1L
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO		7	
LIMONADE ARTISANALE / <i>FRENCH LEMONADE</i>		7	
ORANGINA, ICE TEA	7		
EVIAN, BADOIT			7

JUS DE FRUITS - Fruit Juice

	25cl
JUS D'ORANGE PRESSÉ, JUS DE PAMPLEMOUSSE PRESSÉ	8
<i>PRESSED ORANGE JUICE, PRESSED GRAPEFRUIT JUICE</i>	
TOMATE, FRAISE, FRUITS EXOTIQUE	8
<i>TOMATO, STRAWBERRY, EXOTIC FRUITS</i>	

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

ESPRESSO ILLY, ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	6
CHOCOLAT CHAUD / <i>HOT CHOCOLATE</i> , CAPPUCCINO	7
THÉS PURE BY BETJEMAN & BARTON (GAMME AU CHOIX)	7
INFUSIONS PURE BY BETJEMAN & BARTON (GAMME AU CHOIX)	7

La liste des boissons est suggestive mais pas limitée.
Veuillez-vous adresser au room service pour obtenir notre gamme de boissons.
Drinks list is only suggestive. Please feel free to reach out room service for more beverage selection.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, PLEASE DRINK WITH MODERATION