

Menu Room Service

LES ENTREES - STARTERS



La vraie salade César Ritz €27
The real Ritz's Cesar salad



Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron €27 160 Kcal
Salmon, oysters, ginger and citrus tartar



Soupe de chou fleur et ses petits croutons dorés €20
Cauliflower soup with its roasted croutons

Marbré de foie gras mariné au Porto €32
Marbled of Porto marinated foie gras

Œuf mimosa de « Mamie Constant » €20
« Chef's nanny » deviled eggs



Fines tranches de saumon fumé de Norvège, crème acidulée à l'aneth et blinis €30
Norwegian smoked salmon, dill cream and blinis

LES PLATS – MAIN COURSES

Volaille jaune rôtie au beurre d'herbes, carottes en persillade €39
Roasted free-ranged chicken, carrots and herbs garnish

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés €39
Langoustine ravioli, artichoke puree and shellfish sauce

Filet de bœuf de nos régions, ragoût de pommes de terre légèrement épicé €42
French Beef fillet, slightly spicy potatoes stew



Poisson du moment €42
Fish of the day

Penne, crème de Fiore Sardo et lardons de veau rôti €32
Penne, Fiore Sardo cream roasted veal lardons



Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte (vegan) €29
Seasonal vegetables



Colombo de volaille et oignons confits €35
Poultry colombo and onions confit

Ravioles à la truffe et copeaux de parmesan 34
Truffle & parmigiana ravioli

ACCOMPAGNEMENTS - ADDITIONAL SIDE DISHES €14

Mesclun de salade, penne, pomme frites, légumes de saison, riz pilaf
Salad mesclun, penne, French fries, seasonal vegetables, Pilaf rice

SELECTION ENFANTS – KIDS' MENU €20

Plat + dessert
Main course + dessert

Volaille jaune rôtie, carottes en persillade
Roasted free-ranged chicken, carrots and herbs garnish

Ou/or

Steak haché et frites fraîches
Chopped steak & French fries

Mousse au chocolat **ou** riz au lait de mon enfance à la vanille de Tahiti
Chocolate mousse or Tahiti vanilla rice pudding

LES INCONTOURNABLES – MUST HAVE

Burger de bœuf €38
Beef burger

 Croque-Monsieur Constant €30
Chef's "Croque-Monsieur "

Club Sandwich poulet €36
Chicken club sandwich



 Pizza Margherita €27
Pizza Margherita

 Pizza à la truffe €28
Truffle Pizza

FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

Les fromages de nos régions €24
French cheese plater


 Mousse au chocolat Kilti €15
Kilti chocolate mousse

  Salade de fruits frais exotique, confit au fruit de la passion et noix de coco €16
Tropical fresh fruits salad, passion fruit & coco nut "confit"

 Riz au lait à la vanille de Tahiti et fleur d'oranger €15
Tahiti vanilla and orange tree flower rice pudding

 Ile flottante et caramel à la fleur de sel €15
Salted caramelized "ile flottante"


La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant €18
The famous "Chef Christian Constant's" chocolate tart

 Glaces et sorbets du moment « Hugo et Victor » €18
Fruits exotiques / Vanille de Madagascar / Chocolat / Citron / Praliné à l'ancienne / Caramel beurre salé
"Hugo et Victor" ice cream and sorbets of the day
Tropical fruits/ Vanilla / Chocolate / Lemon / Praline / Salted butter caramel

 Plats disponibles 24h/24h - Available 24/24



DE-LIGHT : un maximum de plaisir, un minimum de calories - delicious low-calorie gastronomy

 Végétarien - Vegetarian

Tous nos fruits et légumes crus sont issus d'une agriculture biologique
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France
All our raw fruits and vegetables are organic
All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France

Contactez le room service pour vos commandes en composant le 4048/ Dial 4048 to order

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

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

CHAMPAGNE	15cl	75cl	
Taittinger Brut	24	120	
Taittinger Rosé Prestige	30	150	
VINS - WINES	15cl	75cl	
<i>Les vins blancs - White wines</i>			
Chablis 1 ^{er} cru « Les Fourneaux », Charly Nicolle, 2020	20	94	
Sancerre AOP le MD Domaine Henri Bourgeois 2021	19	89	
Saint-Péray Domaine Courbis, 2021	18	84	
<i>Les vins rouges – Red wines</i>			
Saint-Estèphe AOP, Frank Phélan 2018	20	94	
Morgon Vieille Vigne, Domaine du Petit Pérou, 2019	16	74	
Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot, 2020	21	99	
<i>Les vins rosés – Rosé wines</i>			
Château Roubine, La vie en rose, 2021	16	74	
Bandol, Domaine des Baguiers, 2021	16	75	
<i>Bières – Beers</i>			
Pressions : Heineken/ Affligem	8		14
Bouteilles : Corona/ Guinness/ 1664/ IPA « La Parisienne »		13	
<i>Alcools Premium – Premium Spirits</i>			
CIROC	19		
TANQUERAY TEN	19		
RHUM ZAPACA 23 ANS	18		
HENNESSY XO	26		
MACALLAN AMBER	18		

PATRON SILVER	15		
EAUX & SOFTS – SOFTS AND WATERS	25cl	33cl	1L
EVIAN/ VITTEL/ BADOIT/ SAN PELLEGRINO			10
COCA COLA/ COCA COLA ZERO/ SPRITE/ ORANGINA/ SCHWEPPEES		10	
ICE TEA	10		
JUS DE FRUITS – FRUIT JUICES	25cl	30cl	
Alain Milliat : Poire/ Pomme/ Pêche/ Tomate	12		
Pear/ Apple/ Peach/ Tomato			
Jus d'orange ou de pamplemousse frais 30cl / Fresh orange or grapefruit juice		10	
BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS			
Espresso Illy	5.5		
Café allongé Illy/ Long black	7		
Double espresso/ Cappuccino/ Café Latte/ Chocolat Chaud	9		
Thé & Infusion « Pure » by Betjeman & Barton	9		

La sélection de vins du restaurant est également à votre disposition. N'hésitez pas à nous solliciter au 4048.
The wine list selection from the restaurant is also at your disposal. Do not hesitate to contact us at 4048.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please consume in moderation