

# ROOM SERVICE

VERSUS (OUVERT 7/7 DE 11H À 22H30) / (OPEN 7/7 FROM 11AM TO 10:30 PM)

## BURGERS

Little Italy : Pain artisanal, steak haché façon boucher 180g, sauce burger, jambon italien, mozzarella, parmesan, tomates, oignons rouges, salade Artisanal bread, butcher's chopped steak 180g, burger sauce, Italian ham, mozzarella, parmesan, tomatoes, red onions, salad	16
East Harlem : Pain artisanal, filet de poulet pané aux graines, cheddar et mozzarella, sauce salsa légèrement relevée, avocat, oignons rouges, tomate, salade Artisanal bread, breaded chicken fillet with seeds, cheddar and mozzarella cheese, lightly spicy salsa sauce, avocado, red onions, tomato, salad	16
Greenwich Village : Pain artisanal, steak végétal maison, emmental, sauce burger, tomate, oignons rouges, salade Artisanal bread, homemade vegetable steak, emmental cheese, burger sauce, tomato, red onions, salad	16

## TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle : Fond de tarte, crème, lardons, oignons Traditional: Pie crust, cream, bacon, onions	9
Gratinée : Fond de tarte, crème, lardons, oignons, emmental Cheese: Pie crust, cream, bacon, onions, emmental cheese	9
Végétarienne : Fond de tarte, crème, légumes, oignons Vegetarian: Pie crust, cream, vegetables, onions	9

## SALADES / SALADS

Salade Caesar au poulet : Salade, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, œuf dur, aiguillettes de poulet pané multigrains, sauce César Chicken Caesar Salad: Salad, garlic croutons, parmesan shavings, hard boiled egg, multigrain breaded chicken strips, caesar sauce	15
Poke Bowl au choix : poulet, saumon ou nature Concombre, avocat, soja, mais, riz thaï, coriandre, sésame, algues, sauce thaï légèrement relevée Choice of chicken, salmon or plain Cucumber, avocado, soy, corn, Thai rice, coriander, sesame, seaweed, lightly spiced Thai sauce	15

3 CHEVALIERS (OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30)  
(OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 12PM TO 2PM AND FROM 7PM TO 10.30PM)

## PLATS / DISHES

Cordon bleu de veau Veal ham and cheese escalope	25
Choucroute alsacienne Alsation sauerkraut	25

LA LAGUNA (OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H)  
(OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 12PM TO 2PM AND FROM 7PM TO 10PM)

**PIZZAS**

Pizza Margherita : tomate, mozzarella, origan Tomato, mozzarella, oregano	14
Pizza 4 stagioni : tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, aubergines, brocolis, olives Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, artichokes, eggplant, broccoli, olives	14
Pizza 4 fromaggio : tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan tomato, mozzarella, goat's cheese, gorgonzola, parmesan cheese	14

**PÂTES**

Bolognaise ou pesto Bolognese or pesto	14
---	----

**DESSERT**

Tiramisu maison Homemade tiramisu	9
--------------------------------------	---

SUSHIDO (OUVERT 7J/7 DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30)  
(OPEN 7/7 FROM 12PM TO 2.30PM AND FROM 7PM TO 10.30PM)

Menu G1 : soupe, salade, riz, 8 pièces de sashimis (saumon, thon), 8 pièces de maki (saumon, thon) Soup, salad, rice, 8 pieces of sashimi (salmon, tuna), 8 pieces of maki (salmon, tuna)	16
--	----

COUR DU CORBEAU (24H/24) / 24 HOURS A DAY

Soupe du jour aux légumes Soup of the day with vegetables	12
Assiette de saumon fumé et ses toasts Plate of smoked salmon and its toasts	17
Foie gras de canard Feyel et ses toasts Feyel duck foie gras and its toasts	17

**DESSERTS**

Choix de pâtisseries de chez <i>Thierry Mulhaupt</i> : financier aux fruits rouges, fondant au chocolat Bean to Bar Choice of pastries from <i>Thierry Mulhaupt</i> : red fruit financier, Bean to Bar chocolate fondant	8
Yaourt nature ou aux fruits de la ferme Climont Plain or fruit yoghurt from the Climont farm	3
Glace artisanale vanille ou caramel beurre salé de <i>La Manufacture Des Belles Glaces</i> Homemade vanilla or salted caramel ice cream from <i>La Manufacture Des Belles Glaces</i>	5

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS**

½ bouteille / Half a bottle 37,5 cl	
Alsace : Gewurztraminer Collection, Cave de Ribeauvillé (vin moelleux / sweet wine)	14
Alsace : Pinot Noir Collection, Cave de Ribeauvillé (vin rouge, frais et fruité / red wine, fresh and fruity)	12
Rhône : Crozes Hermitage, La Matinière Ferraton (vin rouge gourmand et intense / red wine, gourmet and intense)	18
Bourgogne : Chablis 1 <sup>er</sup> cru Vaucoupin, Domaine du Colombier (vin blanc vif et léger / white wine, light and lively)	24

**Au verre / By the glass 12 cl**

Alsace : Muscat, Domaine Jérôme Meyer (frais et fruité / fresh and fruity)	5,5
États-Unis : Chardonnay Diamond Collection, Francis Coppola (sec / dry)	7,5
Provence : Côtes de Provenances - terres promises, Henri Bonnaud (frais et fruité / fresh and fruity)	6
Alsace : Pinot Noir, Domaine Paul Blanck (fruité et peu tannique / fruity and slightly tannic)	7
Bordeaux : Médoc cru bourgeois, Château la Gorre (tannique et équilibré / tannic and balanced)	6,5

**À la coupe / By the champagne glass 12 cl**

Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	13,5
Champagne Laurent-Perrier Rosé	16