

Room Service

Entrées *Starters*

-  **Planche de fromages et charcuteries** *Cheese and charcuterie board* 15€
Comté, Tomme noire, Saint nectaire, Mortadelle, Chorizo, Jambon
-  **Vélouté de potiron et ses graines de courge** ** *Pumpkin soup with pumpkin seeds* ** 12€
- Tempura de crevettes et sa sauce aigre douce** ** *Prawn Tempura with sweet and sour sauce* ** 12€

Salades *Salads*

- Salade "Boutet"** *Boutet salad* 20€
Salade verte, saumon, tomates, guacamole, oeuf, baies de goji
Green salad, salmon, tomatoes, egg, guacamole, goji berries
- Salade César** *Cesar salad* 20€
Salade verte, poulet, tomates, parmesan, croutons, sauce césar aux anchois
Green salad, chicken, tomatoes, croutons, parmesan cheese, anchovy caesar sauce

Plats *Dishes*

Les plats sont servis avec 1 garniture au choix : Frite, Salade verte, Trio de riz, Pâte linguine
Served with 1 sides of your choice : Fries, Salad, Rice trio, Linguine pasta

- Plat du moment** *Dish of the moment* 22€
-  **Pavé de saumon et sa sauce hollandaise** *Salmon steak with hollandaise sauce* 22€
- Sauté de boeuf et sa sauce au poivre** *Beef stir-fry with pepper sauce* 22€
-  **Croque Monsieur ou Croque Madame** ** 22€
-  **Lasagnes de légumes** *Vegetables lasagna* ** 22€
- Pizza Margherita** *Margherita Pizza* ** 22€
Garniture supplémentaire: Saumon, Champignon , Jambon blanc  ou volaille - 2€ le supplément
Extra side: Salmon, Mushroom , Ham  or turkey - 2€ by sides
- Menu enfant** ** *Kids Menu* ** 15€
Nuggets de poulet ou poisson pané et frites
Chicken nuggets or fish and chips

Desserts *Desserts*

- Dessert du moment** ** *Dessert of the moment* ** 12€
-   **Dessert signature "Fondant au chocolat bois"** ** *Signature dessert "Wooden Chocolate fondant"* ** 12€
- Cheesecake vanille** ** *Vanilla cheesecake* ** 12€



-  Issue de produits locaux
-  Proposition végétarienne
-  Plats contenant du porc
-  Plats sans gluten