



L'ALCÔVE

ROOM SERVICE

CARTE ÉTÉ 2024

Un regard sur le monde...

Dans son sens premier, une alcôve est un petit enfoncement aménagé pouvant accueillir un lit, mais aussi un espace que l'on peut trouver près d'une fenêtre.

Dans son sens abstrait, c'est le lieu des relations amoureuses...

Depuis toujours, les rois de Versailles ont été en permanente recherche de nouveaux produits venus d'ailleurs, plus rares et précieux les uns que les autres.

Ils se sont toujours intéressés à ce qu'il se faisait de mieux et de plus beau dans le monde.

C'est dans cette même logique que s'inscrit la cuisine de l'Alcôve : proposer des produits tendance, d'excellence, avec des inspirations variées.

Laissez-vous transporter hors du temps pour un moment de plaisir et de partage. Bon voyage !

In its first sense, an alcove is a small recess that can accommodate a bed, but also a space that can be found near a window.

In its abstract sense, it is the place of romantic relationships...

Since time immemorial, the kings of Versailles have been in constant search new products from elsewhere, each more rare and precious than the other.

They have always been interested in the best and most beautiful things in the world.

It is in this same logic that the kitchen of the Alcôve fits: offer trendy products, of excellence, with varied inspirations.

Let yourself be transported out of time for a moment of pleasure and sharing. Have a good trip !

Signature

Kevin Briou
CHEF DE CUISINE

ENTRÉES - STARTERS

SOUPE GLACÉE DE MELON ET PASTÈQUE À LA VERVEINE 15

ICED MELON AND WATERMELON SOUP WITH VERBENA



BURRATINA, TOMATES ANCIENNES, FRAICHEUR DE PÊCHE ET HUILE DE BASILIC 17

BURRATINA, HEIRLOOM TOMATOES, FRESH PEACH AND BASIL OIL



PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS ET PISTACHES, JEUNES POUSSES 19

POULTRY PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS AND PISTACHIOS, YOUNG SHOOTS

SALADES - SALADS

SALADE CÉSAR AVEC OU SANS AU POULET 17 15

CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN

SALADE D'HERBES FRAÎCHES, JEUNES POUSSES, LÉGUMES DU SOLEIL, HALLOUMI GRILLÉ 16

SALAD WITH FRESH HERBS AND YOUNG SHOOTS, SUN VEGETABLES, GRILLED HALLOUMI



PLATS - MAIN COURSES

FAUX-FILET NORMAND MATURÉ, SAUCE AU POIVRE VERT ET POMMES FRITES 33

AGED NORMANDY SIRLOIN STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE AND FRENCH FRIES

GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA, RIZ COCO, SAUCE SATÉ 30

GRILLED PRAWNS, COCONUT RICE, SATAY SAUCE



RIGATONI À L'ARRABIATA 21

ARRABIATA RIGATONI



ACCOMPAGNEMENTS : SALADE DE JEUNES POUSSES ET HERBES FRAÎCHES, LINGUINE NATURE OU SAUCE TOMATE, LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS, FRITES DE POMME DE TERRE 8

SIDE DISHES: SALAD OF YOUNG SHOOTS AND FRESH HERBS, PLAIN LINGUINE OR TOMATO SAUCE, GRILLED SUN VEGETABLES, FRENCH FRIES

MENU ENFANT - KIDS MENU 20

SUPRÊME DE POULET OU POISSON DU JOUR

CHICKEN SUPREME OR FISH OF THE DAY - CHOICE OF SIDE DISHES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

LINGUINE NATURE OU SAUCE TOMATE
LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS
FRITES DE POMME DE TERRE

PLAIN LINGUINE OR TOMATO SAUCE,
GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES,
FRENCH FRIES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, SORBET FRAMBOISE

FRESH FRUIT PLATTER, RASPBERRY SORBET

1 SOFT OU ½ BOUTEILLE EAU MINÉRAL INCLUE

1 SOFT DRINK OR ½ BOTTLE OF MINERAL WATER INCLUDED

INCONTOURNABLES - MUST HAVE

SAUMON FUMÉ, FOCCACIA MOELLEUSE ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES 20
SMOKED SALMON, SOFT FOCCACIA AND FRESH HERB CHEESE


PINSA ROMANA À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), COPPA ET ROQUETTE 26
ROMAN-STYLE PINSA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM (TUBER AESTIVUM), COPPA, AND ARUGULA

CLUB SANDWICH AU PASTRAMI, CHEDDAR ET AVOCAT 24
PASTRAMI, CHEDDAR, AND AVOCADO CLUB SANDWICH

BURGER LIMOUSIN, CHEDDAR FUMÉ, BACON, LAITUE ROUGE, FRITES 27
LIMOUSIN BURGER, AUVERGNE BLUE CHEESE, RED ONION COMPOTE, COPPA, FRIES, SUCRINE

DESSERTS

SELECTION DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADE 15  
SELECTION OF CHEESES AND SALAD MESCLUN

FONDANT AU CHOCOLAT 12 
CHOCOLATE FONDANT

CRUMBLE AUX ABRICOTS ET CRÈME GOURMANDE 13
APRICOT CRUMBLE AND GOURMET CREAM

SALADE DE FRUITS DE SAISON ET SORBET 13  
SEASONAL FRUIT SALAD AND SORBET

GLACES ET SORBETS HUGO ET VICTOR : CHOCOLAT, VANILLE, FRAMBOISE, CAFÉ OU CITRON 10
HUGO ET VICTOR ICE CREAM AND SORBETS : CHOCOLATE, VANILLA OR RASPBERRY

OFFRE DE NUIT À PARTIR DE 22H

AVAILABLE AT NIGHT FROM 10 P.M.


PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS ET PISTACHES, JEUNES POUSSÉS 19
POULTRY PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS AND PISTACHIOS, YOUNG SHOOTS

SALADE CÉSAR AVEC OU SANS POULET 17 15
CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN

RIGATONI À L'ARRABIATA 21
ARRABIATA RIGATONI

AIGUILLETES DE POULET FERMIER, SAUCE CURRY, RIZ COCO 24
FREE-RANGE CHICKEN STRIPS, CURRY SAUCE, COCONUT RICE

SÉLECTION DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADE 14  
HUGO ET VICTOR ICE CREAM AND SORBETS : CHOCOLATE, VANILLA OR RASPBERRY

FONDANT AU CHOCOLAT 12 
CHOCOLATE FONDANT



| Vegan
Vegan



| Disponible en végétarien
Available in vegetarian



| Sans gluten
Gluten free



| Sans lactose
Lactose free

La carte est disponible de 12h à 22h - offre de nuit disponible à partir de 22h
Menu is available from 12am to 10pm - night offer available from 10 p.m.

Commandez en composant le 4011
Dial 4011 to order

Frais de plateau : 7€
Tray charge : 7€

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

Pain sans gluten sur demande à disposition / Gluten-free bread on request available

Pour toute question concernant les allergènes et origines des viandes, n'hésitez pas à nous solliciter / For any questions about allergens and meat origins, contact us

BOISSONS - DRINKS

VINS DE FRANCE - FRENCH WINES

BLANC - WHITE

	Verre 12CL	Bouteille 75 CL	Demi-bouteille 37.5 CL
CÔTES DU RHÔNE AOP PRIEURS SAINT JULIEN HVE	8	35	
POUILLY-FUMÉ AOP DOMAINE VENEAU	11	44	
SANCERRE AOP DOMAINE BOURGEOIS PURE BIO	14	62	33

ROSÉ - ROSÉ *BY CHÂTEAU LA COSTE*

ROSÉ D'UNE NUIT - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - AOP BIO	8	35	25 (50CL)
CHÂTEAU ROSÉ - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - AOP BIO	12	49	
NOOH BY LA COSTE ROSÉ - SANS ALCOOL / NO ALCOHOL		28	
NOOH BY LA COSTE ROSÉ PÉTILLANT - SANS ALCOOL / NO ALCOHOL		40	

ROUGE - RED

HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU PEYRAT-FOURTHON - LA DEMOISELLE D'HAUT-PEYRAT	12	49	
MERCUREY AOP DOMAINE DU MEIX FOULOT	17	68	
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP LES ANDIDES		38	20

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	19	95	50
POMMERY APANAGE BRUT	19	95	

BIÈRES - BEERS

	25cl	33cl
HEINEKEN PRESSION	8	
GRIMBERGEN		9
BIÈRES LOCALES DE LA BRASSERIE DU ROI		10

COCKTAILS - COCKTAILS

SPRITZ APEROL : APEROL, PROSECCO, EAU PETILLANTE (25CL)	16
MOSCOW MULE : VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT (16CL)	16
MARGARITA : TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON (7CL)	16

JUS DE FRUITS PRESSÉS - FRESH FRUIT JUICES

ORANGÉ / PAMPLEMOUSSE / CITRON / RAISIN - 12CL	7
--	---

SOFTS & EAUX - SOFTS & WATER

JUS DE FRUITS PATRICK FONT - 25CL	7
SCHWEPES INDIAN TONIC - 25CL	7
COCA-COLA (33CL) , COCA-COLA ZERO (33CL) , FANTA (25CL), SPRITE (25CL)	7
LIPTON ICE TEA (25CL), ORANGINA (25CL)	7
EVIAN, VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO - 50CL, PERRIER - 33CL	5
EVIAN, VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO - 100CL	7
CHATELDON - 75CL	8

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

EXPRESSO ILLY	5
DOUBLE EXPRESSO ILLY, CAFÉ LATTE ILLY, CHOCOLAT CHAUD VALRHONA, CAPPUCCINO ILLY	7
THÉS BIO MAISON PURE :	
DARJEELING, EARLY MORNING BROKEN, CEYLAN, VERT DE CHINE, VERT MENTHE, VERT JASMIN	7
INFUSIONS BIO MAISON PURE :	
VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, MENTHE POIVRÉE, ROOÏBOS ORANGE	7

Consultez-nous pour les millésimes des vins
Ask us regarding wines vintages

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for health, to consume with moderation

Tous nos cafés sont certifiés durables
All our coffees are certified sustainable