Sommaire

Summary

Petit-déjeuner / Breakfast 2

Déjeuner et dîner / Lunch & dinner 3

Carte de nuit / Night menu 4

Menu des enfants de 4 à 12 ans / Children's menu for 4 to 12 years old 5

Carte des boissons / Beverage and wine list 6-7

Carte du Bar du West / Bar du West Menu 8-9

Minibar / Minibar 10

Notre carte est servie de 7h00 à 23h00

Une carte de nuit est disponible de 23h00 à 7h00

Pour contacter le Room Service, appuyez sur la touche 6 de votre poste en chambre

Our menu is served from 7am to 11pm

A night menu is available from 11pm to 7am

Press the 6th key from your room's telephone to call Room Service

Petit-déjeuner

Breakfast

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL — 33 €

Corbeille du boulanger
Café, thé ou chocolat chaud
Jus de fruits, (orange, pamplemousse, citron, pomme)
Salade de fruits, fruits de saison, compote
Yaourt nature, aux fruits, fromage blanc
Riz au lait, céréales, muesli

CONTINENTAL BREAKFAST

Bakery basket
Coffee, tea or hot chocolate
Fruit juice (orange, grapefruit, lemon, apple)
Fresh fruit salad, Seasonal fruits, compote
Plain yoghurt, fruit, fromage blanc,
Rice pudding, cereals, muesli

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN — 41 €

Œufs (coque, au plat, brouillés, omelette)
Saucisses de veau, bacon, jambon blanc, saumon fumé
Crêpes, cake maison
Sélection de fromages

AMERICAN BREAKFAST

Eggs (boiled, fried, scrambled, omelette)
Veal sausage, bacon, ham, smoked salmon
Crepes, home made cake
Selection of cheeses

PETIT-DÉJEUNER ENFANT — 21 €

Lait (froid, chaud, Nesquik)
Jus de fruits frais (pomme-fraise)
Gourde de pommes sans sucre
Yaourt
Coco pops
Pain au chocolat,
Croissant
Pain au lait au Nutella
Madeleine aux œufs frais

CHILDREN'S BREAKFAST

Milk (cold, hot, Nesquik)
Freshly fruit juice (apple-strawberry)
Pouch of sugar-free apple
Yoghurt
Coco pos
Chocolate croissant
Croissant
Milk bun with Nutella
Madeleine with fresh eggs

Déjeuner et dîner

Lunch and dinner

LES ENTRÉES

Potage du jour	12 €
Terrine de foie gras mariné au Sauternes «Château des Arrieux», pain de campagne	30 €
Saumon fumé crème fermière, citron, aneth, toasts	24 €
Mesclun de haricots verts, tomates confites, copeaux de parmesan	22 €
Gambas, bouillon citronnelle gingembre, nouilles, coriandre	24 €
Les Tomates anciennes mozzarella Di Bufala, basilic, pignons de pain	24 €

LES PLATS

Linguines au choix : Carbonara Bolognaise Tomate basilic	24 €
Coquillettes jambon artisanal, crème truffée	30 €
Salade Caesar suprême de volaille de Licques grillé, romaine	28 €
Lotte Pochée jus de coquillages aux herbes, légume de saison	36 €
Suprême de volaille rôti risotto crémeux, jus parfumé à la sauge	30 €

SANDWICH

Croque-Monsieur petite salade de saison	22 €
Club sandwich chips maison	28 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages	16 €
Salade de fruits de saison	14 €
Biscuit sacher crème chocolat noir, mousse caramel, épice douce (sans gluten)	16 €
Sorbet ou glace du moment	14 €
Palet de Mousse Mangue Vanille Biscuit Coco Torréfié et Confit de Citron, Mangue Fraîche	16 €

STARTERS

Soup of the day

Terrine de foie gras
marinated in 'Château des Arrieux' Sauternes,
rustic bread

Smoked salmon
farm cream, lemon,
dill, toasts

Green bean salad,
sundried tomatoes,
parmesan shavings

Prawns, ginger and lemongrass bouillon,
noodles, coriander

The heritage Tomatoes
Di Bufala mozzarella, basil, pine nuts

MAINS

Linguines of your choice:
Carbonara
Bolognese
Tomato and basil

Shell pasta
artisan ham, truffle-infused cream

Caesar salad,
grilled Licques chicken breast, romaine lettuce

Poached monkfish,
shell jus with herbs,
seasonal vegetable

Roast chicken fillet,
creamy risotto, sage-infused jus

SANDWICH

Croque-Monsieur,
seasonal side salad

Club Sandwich,
home-made crisps

DESSERTS

Cheese plate

Seasonal fruit salad

Sacher biscuit,
dark chocolate cream, spiced sweet,
caramel mousse (gluten free)

Seasonal sorbet or ice cream

Palet Biscuit Mango Vanilla Mousse
Roasted Coco Biscuit and Candied Lemon
Fresh Mango

Carte de nuit

Night menu

Notre Carte de nuit est servie de 23h à 7h00

Our night menu is served from 11pm to 7am

LES ENTRÉES

La planche de charcuteries ibériques 25 €
Jambon Ibérico Bellota,
Chorizo Ibérico Bellota,
Saucisse Ibériques,
Cornichons, Pickles oignons,
Beurre, Pain de campagne

La planche de fromages affinés 22 €
Tomme de Brebis
Chèvre
Fromage régional (Brique du Nord, Maroilles)
Cerises noirés, Pain aux noix,
Beurre demi-sel

Potage du jour 12 €

Terrine de foie gras 30 €
mariné au Sauternes «Château des Arrieux»,
pain de campagne

Saumon fumé 24 €
crème fermière, citron,
aneth, toasts

LES INCONTOURNABLES

Club sandwich 28 €
chips maison

Linguines tomate basilic 24 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages 16 €

Fruits de saison 16 €

Biscuit sacher 16 €
crème chocolat noir, mousse caramel,
épice douce (sans gluten)

STARTERS

The Iberian cold cuts platter
Iberico Bellota Ham,
Iberico Bellota Chorizo,
Iberian sausage,
Pickles, onions pickles,
Butter, Rustic bread

The matured cheese platter
Tomme de Brebis
Goat cheese
Regional cheese (Brique du Nord, Maroilles)
Black cherries, Nut bread,
Semi-salted butter

Soup of the day

Terrine de foie gras
marinated in 'Château des Arrieux' Sauternes,
rustic bread

Smoked salmon
farm cream, lemon,
dill, toasts

LES INCONTOURNABLES

Club Sandwich,
home-made crisps

Tomato and basil linguines

DESSERTS

Cheese plate

Seasonal fruits

Sacher biscuit,
dark chocolate cream,
spiced sweet,
caramel mousse (gluten free)

Service compris de 23h à 7h / Served between 11 pm and 7 am

Menu des enfants de 4 ans à 12 ans

Children's menu for 4 to 12 years old

Compose ton menu parmi les suggestions suivantes :		Make your own menu among the following suggestions:
Entrée + Plat	18 €	Starter + Main Dish
Ou Plat + Dessert		Or Main Dish + Dessert
Entrée + Plat + Dessert	24 €	Starter + Main Dish + Dessert

LES ENTRÉES	6 €	STARTERS
La soupe de légumes bio pour bien grandir		Organic vegetable soup that will help you grow taller
Le trop bon saumon fumé		So-good smoked salmon
La super assiette de jambon cru et cornichons		The amazing plate of raw ham and pickles
L'œuf bio, en mimosa Organic		Organic egg Mimosa-style
LES PLATS	14 €	MAINS
L'émincé de blanc de poulet dans son petit jus		Sliced chicken breast in its very own sauce
Le filet de poisson du jour du capitaine		Catch o' the day fish fillet
Le fameux fish and chips		The famous fish & chips
Le burger de boeuf des petits costauds		Beef burger for big kids
Les coquillettes jambon beurre		Buttery macaroni with ham
Les garnitures		Sides
Poêlée de légumes de saison, riz , coquillettes, grosses frites, purée de légumes		Seasonal vegetable sauté, rice, macaroni, chips, mashed vegetables
LES DESSERTS	6 €	DESSERTS
La crêpe des p'tits gourmets, chocolat et crème fouettée		Choc-tastic crepe with chocolate sauce & whipped cream
Le yaourt aux fruits anti-caries		Tooth-friendly yoghurt with fruit
La trop bonne gaufre au sucre		So-good waffle with sugar
La salade de fruits et langues de chat		Fruit salad and langue de chat biscuits
La mousse au chocolat et croco		Chocolate mousse and Crocodile candies
Le petit pot de glace ou sorbet		Mini tub of ice cream or sorbet

Mocktails

Choisis ton super-pouvoir		Choose your super power
INVISIBILITÉ	10 € - 1 jeton	INVISIBILITY
Pomme Fraise Ananas		Apple Strawberry Pineapple
FORCE	10 € - 1 jeton	STRENGTH
Abricot Pêche Mangue Cerise		Apricot Peach Mango Cherry
CHANCE	10 € - 1 jeton	CHANCE
Banane Ananas Caramel		Banana Pineapple Caramel
VITESSE	10 € - 1 jeton	SPEED
Goyave Ananas Fraise		Goyave Pineapple Strawberry

Pour les nourrissons, le Chef vous propose une purée maison à la demande.

For infants, the Chef suggests homemade mash upon request.

Vins et boissons

Beverages and wine list

VINS BLANCS / WHITE WINES	*15 cl*	*37.5 cl*	*75 cl*
AOC Menetou-Salon—Domaine Chavet - 2019	-	22 €	40 €
AOC St Joseph—Domaine Louis Chèze—2019	-	38 €	66 €
AOC Viré Clessé—Dom E. Gillet—Quintaine 2017	12 €	-	60 €
AOC Sancerre—Domaine du Pré Sémélé—2019	15 €	40 €	67 €

VINS ROUGES / RED WINES	*15 cl*	*37.5 cl*	*75 cl*
AOC Menetou-Salon —Domaine Chavet—2019	-	22 €	40 €
AOC Médoc—Ch Patache d'Aux Cru Bourgeois—2014	-	30 €	50 €
AOC St Joseph—Domaine Louis Chèze—2017	12 €	31 €	60 €
AOC Saint-Emilion Grand Cru— Vieux Ch. L'Abbaye—2011	17 €	-	85 €

VINS ROSÉS / ROSÉS WINES	*15 cl*	*37.5 cl*	*75 cl*
AOP Côtes de Provence—Château Léoube 2019	10 €	30 €	50 €

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES	*14 cl*	*37.5 cl*	*75 cl*
Fouquet's	16 €	42 €	80 €
Maison Veuve Clicquot Brut	20 €	-	98 €
Maison Veuve Clicquot Brut Rosé	22 €	-	130 €
Maison Ruinart Blanc de Blanc	-	-	160 €
Maison Dom Pérignon—2009	-	-	350 €

EAUX MINÉRALES/ MINERAL WATERS	*50 cl*	*1 l*
Plate / Still		
Vittel	7 €	9 €
Pétillante / Sparkling		
San Pellegrino	7 €	9 €

Sur demande, la carte des vins plus complète est à votre disposition.

On request, you may consult the entire carte.

Vins et boissons

Beverages and wine list

BOISSONS FRAICHES / WHITE WINES

Jus et Nectars de Fruits—20 cl	
Pomme, Poire, Fraise, Ananas	7 €
Schweppes Indian Tonic 25 cl	7 €
Orangina 25 cl	7 €
Coca Cola Original 33 cl	7 €
Coca Cola Zéro 33 cl	7 €

BIÈRES /

Heineken 25 cl	7 €
Affligem 25 cl	9 €

BOISSONS CHAUDES /

Café expresso	6 €
Décaféiné	6 €
Double café expresso	8 €
Cappuccino	8.50 €
Chocolats Chauds	9 €
Sélection de Thés et Infusions Mariage Frères	8 €

L'INSTANT TEA TIME DU WESTMINSTER — 16 €

Une boisson chaude au choix,
3 mignardises sucrées,
1 pâtisserie du jour

La Carte du Bar du West

Bar du West Menu

NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

Le 25/9 —15 cl — 20 €
Cambusier Citron de Menton, Jus de Fraise, Champagne Fouquet's

Le B West—15 cl — 18 €
Rhum Don Papa, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Fève de Tonka râpée

Le Londonien—18 cl — 18 €
Gin Hendricks, Concombre Frais, Feuilles de Basilic, Citron Vert, Schweppes Premium Mixer Pink Pepper

L'Italiano—18 cl — 18 €
Campari, Limoncello Massa, Schweppes Premium Mixer Tonic

Le Planteur Passion—18 cl — 18 €
Rhum Clément Canne Bleue, Jus de Citron Vert, Purée de Fruit de la Passion, Sirop de Grenadine

Le Mojito—25 cl — 18 €
Havana Club 3 ans, Menthe, Citron Vert, Soda

L'Apérol Spritz—25 cl — 18 €
Apérol, Soda, Martini Prosecco

Le Limo'Gin—18 cl — 18 €
Gin Gordon's Premium Pink, Jus de Citron, Jus de Cranberry, Schweppes Premium Mixer Tonic

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL / OUR COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Le Vendangeur —30 cl — 14 €
Jus de Pomme, Jus de Raisin, Sirop de Cassis, Perrier

Le Verger —30 cl — 14 €
Jus de Pomme, Jus de poire, Nectar de Pêche, Sirop de Mûre

Le Fraisito —30 cl — 14 €
Jus de Fraise, Menthe Fraîche, Citron Vert, Limonade

La Carte du Bar du West

Bar du West Menu

LES WHISKIES	*4 cl*
Johnnie Black Label	18 €
Glenmorangie 10 ans	18 €
Glenmorangie Nectar d'Or Sauternes	22 €
Cask Finish	22 €
Dalmore 12 ans	18 €
Dalmore 15 ans	22 €
Macallan 12 ans	20 €
Laphroaig 10 ans	20 €
Lagavullin 16 ans	20 €
Connemara Original	17 €
Bulleit Bourbon	17 €
Nikka from The Barrel	19 €

LES COGNAC	*4 cl*
Rémy Martin VSOP	15 €
Giboin XO	24 €
Hennessy VS	17 €
Hennessy Paradis	95 €

LES ARMAGNAC	*4 cl*
Darroze 12 ans	15 €
Darroze 40 ans	45 €
Darroze 60 ans	95 €

LES GINS	*4 cl*
Tanqueray London Dry	17 €
Tanqueray Ten	19 €
Gin Mare	19 €
Monkey	20 €
Hendrick's	19 €

LES RHUMS	4 cl
Clément « Canne Bleue » Martinique	17 €
Zacapa 23 Guatemala	21 €
Zacapa XO Guatemala	35 €
El Dorado 12 ans Guyana	19 €
La Favorite Cuvée La Flibuste Martinique	45 €
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	18 €

LES VODKAS	*4 cl*
Belvédère	18 €
Grey Goose	18 €
Zubrowka	18 €

LES TEQUILAS	*4 cl*
Patron Silver	19 €
Don Julio Reposado	17 €

Minibar

Minibar

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel 50cl 7 €

San Pellegrino 50cl 7 €

Perrier 33cl 7 €

SODAS ET JUS DE FRUITS / SOFT DRINKS

Jus de pomme Alain Milliat 12 €
Alain Milliat apple juice

Coca-Cola 7 €

Schweppes 7 €

Citronnade bio citron-gingembre Alain Milliat 12 €
Alain Milliat Lemon-ginger organic lemonade

BIÈRE / BEER

2 Caps 9 €

CONFISERIES & SNACKS / CANDIES & SNACKS

Sablés au parmesan Manufacture du Touquet 8,50 €
Parmesan shortbread by Manufacture du Touquet

Sablés caramel Manufacture du Touquet 8,50 €
Caramel shortbread by Manufacture du Touquet

La Tablette de Chocolat de chez Christophe Adam 11 €
Bar of Chocolate Christophe Adam

Crocodiles 5 €

M&Ms 7 €

Pringles 7 €

Noix de cajou salées 9,50 €

Toblerone 6 €

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consulter l'information disponible auprès de notre accueil. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine, pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

Net prices in euros. Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation. Products containing allergens: please see the information available at reception. As we wish to inform our clientèle as best we can, documents certifying the traceability of the origins of our beef are available.