

NO
VO
TEL

ROOM SERVICE

MENU

BISTRO CARVI



LES ENTRÉES - STARTERS

Velouté de Potiron à la crème 6,5
Pumpkin Soup with Cream

Nid de Poireaux, Œuf poché, sauce Gribiche 6,5
Leeks, Poached egg and sauce Gribiche

Toast de St Marcellin Rôti au Lard Fumé 7
Toast of St Marcellin Roasted with Bacon

Saumon Mariné à l' Aneth 8
Marinated Salmon in Dill

LES PLATS – MAIN COURSES

Filet de Daurade Royale et ses Petits Légumes 16
Sea Bream Fillet and Vegetables

Magret de Canard, Pommes Dauphine et Carotte Fane 17
Duck Breast, Potatoes and Wilted Carrot

Noix de St Jacques en Persillade, Purée de Butternut 22
Scallops Parsley, Mashed Butternut

Burger de Bœuf du Chef, Frites et Mesclun 18
Chefs Beef Burger, French Fries and Salad

Suprême de Volaille et Risotto au Champignons 16
Chicken Supreme, Mushroom Risotto

Salade Caesar 14
Cesar Salad

HORAIRES DU RESTAURANT

DEJEUNER / LUNCH

Du Lundi au Vendredi 12h à 14h
From Monday to Friday 12 pm to 2 pm

DINER / DINNER

Du Lundi au Dimanche 19h à 22h30
From Monday to Sunday 7pm to 10.30pm



**Suggestions du Chef
Disponibles
dans notre Restaurant.**

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE

3€

**NO
VO
TEL**



Tous nos prix sont en Euros et TTC -
Prices in Euros – incl. Taxes

LES GOURMANDISES - YUMMY

Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
Chocolate Cake & Custard

Crumble Pommes-Cannelle
Apple-Cinnamon Crumble

Café ou Thé Gourmand
Gourmet Coffee or Tea

Brioche Perdue
Crème Glacée Caramel Beurre Salé
French Toast, Salted Caramel Ice Cream

LE MENU DES PLUS PETITS – KIDS' MENU

Une boisson comprise / one drink included

BURGER DE BOEUF ET FRITES
Beef Burger with French Fries

OU/or

FISH & CHIPS
Fish and chips

ET /and

GLACE M&M's
M&M's Ice Cream

OU/or

GATEAU AU CHOCOLAT
Chocolate Cake

HORAIRES DU RESTAURANT

DEJEUNER / LUNCH

Du Lundi au Vendredi 12h à 14h
From Monday to Friday 12 pm to 2 pm

DINER / DINNER

Du Lundi au Dimanche 19h à 22h30
From Monday to Sunday 7pm to 10.30pm

NO
VO
TEL



Tous nos prix sont en Euros et TTC -
Prices in Euros – incl. Taxes

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

CAFÉ NESPRESSO

EXPRESSO 2,7

DOUBLE EXPRESSO 3,5

CAPPUCCINO 5,2

LATTE MACCHIATO 5,2

MACCHIATTO GLACÉ A LA VANILLE 5,2

THÉ KUSMI TEA

THÉ VERT DE CHINE 3,5

THÉ ENGLISH BREAKFAST

THÉ EARL GREY

THÉ DETOX

THÉ VERT A LA MENTHE

THÉ BLUE DETOX

INFUSIONS



CAMOMILLE

3,5

VERVEINE MENTHE POIVRÉE

LATTÉS

MATCHA

CHOCOLAT COMMERCE EQUITABLE MONBANA

3,5



*Produits issus de l'agriculture biologique. Products from organic farming.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à
favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre
restaurant agit pour une hospitalité positive. We undertake to promote a
balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture
counts, our restaurant promotes positive hospitality.*

LARMES DE CROCODILE CROCODILE TEARS

EAUX MINÉRALES

EVIAN

33cl

50cl

1L

3,5

4,5

BADOIT

3,5

4,5

PERRIER

4

SODAS

4,5

COCA-COLA / COCA-COLA CHERRY / COCA-COLA sans sucre 33cl

FANTA ORANGE / SPRITE 25cl

ORANGINA / SCHWEPPES INDIA TONIC / SCHWEPPES AGRUM
RED BULL 25cl

FUZE TEA PÊCHE 25cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANNI 33cl

4,5

JUS DE TOMATE

ORANGE OU POMME

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE

ANANAS, FRAISE, ABRICOT

ZESTE DE FRAICHEUR 15cl

15cl

7

LIMONADE MAISON

THÉ GLACÉ MAISON

CARAFE OU VERRE D'EAU GRATUIT SUR DEMANDE

Tous nos prix sont en Euros et TTC - Prices in Euros – incl. Taxes

POUR TRINQUER

BIERES

PRESSION	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,5	4,5	7,5
AFFLIGEM	3,8	5,2	8,5
BOUTEILLES (33cl)			
CYNEY BLONDE <i>Douce & équilibrée</i>			6
HAPKIN BLONDE <i>Riche & de caractère</i>			6,5
LAGUNITAS IPA <i>Amère aux notes d'agrumes</i>			6,5
GRIMBERGEN BLANCHE <i>Agrumes & notes d'épices</i>			5,5
GRIMBERGEN AMBRÉE <i>Amère & sucrée</i>			5,5
MORT SUBITE KRIEK <i>Cerise associée à l'acidulé du lambic</i>			6,5
DESPERADOS <i>Arômes de tequila & d'agrumes</i>			5,5
HEINKEN 0.0			5
CIDRES (33cl)			
CIDRE 'SASSY' 			5,5

COCKTAILS (14cl) 9

- LE SPRITZ**
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange
- LE COSMOPOLITAN**
Vodka, Cointreau, citron vert, jus cranberry

- LE CAIPIRINHA**
Cachaça, citron, cassonade
- LE MOJITO**
Rhum, citron vert, menthe, Sucre canne

MOCKTAILS (14cl) 7

- VIRGIN MOJITO**
citron vert, menthe, Sucre canne, citron fiz, perrier
- COCKTAIL DE FRUITS**
Jus de pamplemousse, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine



Produits issus de l'agriculture biologique. Products from organic farming.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.



Tous nos prix sont en Euros et TTC - Prices in Euros – incl. Taxes
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MILLÉSIMÉS – VINTAGE YEAR

LES VINS BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
BOURGOGNE CHABLIS 2018 <i>J. Moreau</i>	9	24	42
PAYS D'OC SAUVIGNON 2019 <i>Naturalys Gerard bertrand</i>			21
CÔTE DE GASCOGNE BIG 2018 – <i>Born in Gascony</i>	5		17
LES VINS ROSÉS	15cl	37,5cl	75cl
VALLÉE DU RHONE LUBERON 2019 – <i>Domaine La Champone</i>			17
CÔTE DE PROVENCE ESTEREL 2019 – <i>Château Du Rouet</i>	6,5		23
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
RHÔNE BROUILLY 2018 – <i>Château De Pierreux</i>	6		26
LOIRE CHINON 2018 – <i>Terroirs Rabelaisiens</i>	5,5	12	20
BORDEAUX HAUT-MÉDOC 2015 – <i>Château Lieu Jean</i>	8	18	31
PAYS D'OC MINERVOIS 2018 – <i>La Liviniere Sirus</i>			22
LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE – PREMIUM BRUTE	8,5		45
LAURENT PERRIER – LA CUVÉE BRUT	12	35	58
LAURENT PERRIER – BRUT MILLESIMÉ 2008			82

NOS VINS AU VERRE D-VINE



LES VINS BLANCS (10 cl)

LOIRE 10
Pouilly-Fumé Domaines des Mariniers 2016

LOIRE 11
Sancerre Héritage 2016

BOURGOGNE 10
Chablis Vieilles Vignes de Sainte Claire 2017

LES VINS ROUGES (10 cl)

BORDEAUX 10
Médoc 2010

BORDEAUX 15
Pomerol 2015

BORDEAUX 17
Saint-Émilion Grand Cru 2015

BOURGOGNE 14
Nuits-Saint-Georges 2016

BOURGOGNE 16
Pommard 2016

RHÔNE 12
Crozes-Hermitage 2017

Tous nos prix sont en Euros et TTC - Prices in Euros – incl. Taxes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

POUR DEGUSTER

APÉRITIFS

RICARD 2cl	4,9
PASTIS 51 2cl	4,9
MARTINI BIANCO OU ROSSO 6cl	5,5
CAMPARI 6cl	5,5
PORTO ROUGE 6cl	6,5
Graham's Fine Tawny	
ST RAPHAËL ROUGE 6cl	6,5
KIR AU BOURGOGNE BLANC 12,5cl	5,5
Et sa crème de cassis de Bourgogne Cartron	
LILLET TONIC 15cl	8

COGNAC 4cl

HENNESSY XO	14,5
HENNESSY VS	10,5

ARMAGNAC 4cl

CHATEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	9
CHATEAU DE LAUBADE VSOP	8,1

CALVADOS 4cl

DROUIN	8
--------	---

EAUX DE VIE 4cl

POIRE WILLIAMS	8
MIRABELLE CARTRON	8

LIQUEURS 4cl

COINTREAU	7,5
GET 27 / GET 31	7,5
BAILEY'S	7,2
ST GERMAIN	8

A L'ABORDAGE ! ALL ABOARD



ALCOOLS 4cl

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8
RHUM DON PAPA RESERVA	11
VODKA ABSOLUT	8
TEQUILA OLMECA	8
GIN GIBSON	8
GIN MONKEY 47 DRY	10
GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA	11

WHISKIES BLEND 4cl

CHIVAS REGAL 12 ANS	9
WHISKIE J&B RARE	7
WHISKIE WILLIAM LAWSON	6,2

WHISKIES CLASSIC MALT 4cl

ABERLOUR 10ANS	8
TALIISKER 10ANS	10

AMERICAN WHISKY 4cl

JACK DANIEL'S	8
BULLEIT RYE	12,5

IRISH WHISKEY 4cl

JAMESON	7,5
---------	-----

SCOTCH WHISKEY 4cl

HAVANA CLUB MAN	9
WHISKIE JOHAN 14 ANS	10,5
WHISKIE LAGAVULIN 16 ANS	12



Tous nos prix sont en Euros et TTC - Prices in Euros – incl. Taxes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération