## CARTE DES VINS / *WINE LIST*

### CHAMPAGNES

| | |
|---|---|
| AOP Champagne - Pol Roger - Brut - NM | 110 € |
| AOP Champagne - Louis Roederer – Brut NM | 120 € |
| AOP Champagne - Hostomme - Grand Cru - Blanc de Blancs - NM | 140 € |
| AOP Champagne - Hostomme - NM | 110 € |
| AOP Champagne - Billecart-Salmon - Blanc de Blancs - NM | 170 € |
| AOP Champagne - Moët & Chandon - Dom Pérignon | 350 € |
| AOP Champagne - Louis Roederer - Cristal | 350 € |
| AOP Champagne - Billecart-Salmon - NM - Rosé | 155 € |

### VINS BLANCS / *WHITE WINE*

| | |
|---|---|
| AOC Chignin-Bergeron - Domaine P & A Quenard - Sous les Amandiers | 60 € |
| AOC Apremont - Domaine Guillaume Pin - La Croix du Plot | 60 € |
| AOC Viré-Clessé - Domaine Jean-Pierre Michel - Terroirs de Quintaine | 60 € |
| AOC Pouilly Fumé - Domaine Michel Redde & Fils - La Moynerie | 70 € |
| AOC Condrieu - Domaine Stéphane Montez - Chanson | 110 € |
| AOC Chablis - Domaine Larroche - Vieille Voye | 68 € |

### VINS ROSÉS / *ROSÉ WINE*

| | |
|---|---|
| AOC Côte de Provence - Minuty Prestige | 60 € |
| AOC Côte de Provence - Château Minuty - Rosé et Or | 85 € |

### VINS ROUGES / *RED WINE*

| | |
|---|---|
| AOC Saint-Estèphe - Château Haut Marbuzet | 170 € |
| AOC Marsannay - Domaine René Bouvier | 90 € |
| AOC Sancerre - Domaine Denizot | 65 € |
| AOC Saint-Joseph - Domaine François Villard - Poivre et sol | 70 € |
| AOC Vin de Savoie Mondeuse - Domaine Fabien Trosset - Avalanche | 60 € |

### DEMI-BOUTEILLES / *HALF BOTTLE*

| | |
|---|---|
| AOC Viré-Clessé - Domaine Jean-Pierre Michel - Terroirs de Quintaine | 38 € |
| AOC Pouilly Fumé - Domaine Michel Redde & Fils - La Moynerie | 38 € |
| AOC Saint-Joseph - Domaine François Villard - Poivre et sol | 38 € |
| AOC Côte de Provence - Minuty Prestige - 50cl | 38 € |
| AOC Sancerre - Domaine Denizot | 38 € |
| AOP Champagne - Hostomme - NM | 55 € |
| AOP Champagne - Hostomme - Grand Cru - Blanc de Blancs - NM | 65 € |

PETIT HÔTEL CONFIDENTIEL

★ ★ ★ ★ ★

# ROOM-SERVICE

Tous les jours de 12h à 21h30

*Daily from 12 pm to 9.30 pm*

## GRIGNOTAGES, À PARTAGER OU NON ! *CHOICE TO BE SHARED OR NOT !*

Terrine de Foie Gras mi-cuit au naturel - 120g ..... **39 €**
Accompagné de ses Toasts de pain grillé et sa confiture
*Semi-cooked Foie Gras terrine – 120 g Accompanied by toast and jam*

Terrine de Cochon Fermier & ses Condiments ..... **20 €**
*Farmed Pork terrine & condiments*

Pâté croûte Volaille et Graines de moutarde ..... **20 €**
*Chicken and Mustard seed crust pie*

## LES PLAISIRS FRAIS / *FRESH PLEASURES*

Burrata entière « Fleur de Sel & Poivre », Pain Grillé et Huile d'Olive ..... **24 €**
*Whole Burrata « Salt Flower & Pepper », Toasted bread and Olive Oil*

La Salade Savoyarde ..... **24 €**
(mesclun, lardons, œuf poché, comté, croûtons, noix de Grenoble)
*Savoyard salad (based on a mesclun, bacon, poached egg, Comté cheese, croutons, walnuts)*

La Charcuterie & Fromages d'Ici & Ailleurs ..... 1 pers. **25 €** 2 pers **45 €**
*Selection of cold meats and Cheese from here and elsewhere*

L'Ardoise de Jambon Serrano & ses Condiments ..... **26 €**
*Slate platter of Serrano ham & Condiments*

La Belle Ardoise de Saumon Fumé BIO ..... **28 €**
*Beautiful slate platter of organic smoked salmon*

La Salade Verte et Copeaux de Parmesan ..... **12 €**
*Green Salad & Shavings of Parmesan*

## LES CLASSIQUES / *CLASSICS*

L'Omelette à votre Goût ..... **25 €**
Accompagnée de Pommes de Terre Sarladaises & Salade Verte
*An omelette prepared to your Taste accompanied by Sarlat potatoes & Green Salad*

Velouté de Saison ..... **19 €**
*Seasonal Soup*

## LES TRADITIONNELLES PÂTES / *TRADITIONAL PASTA DISHES*

Les Authentiques Ravioles du Dauphiné à la crème ..... **25 €**
*Authentic Dauphiné ravioli with cream*

Les Penne ou les Spaghettis Sauce Pesto ou Tomates-Basilic ou Bolognaise ..... **25 €**
*Penne or Spaghetti with Pesto or Tomato & Basil sauce or Bolognese*

## LES MIJOTÉS DU JOUR / *STEWS OF THE DAY*

Nous consulter / *Consult us* ..... **29 €**

## LE FROMAGE / *CHEESE*

L'Ardoise de Fromages Affinés (pour 1 pers.) ..... **14 €**
*Platter of mature cheese (for 1 person)*

Yaourt nature ou aux fruits & ses Biscuits ..... **6 €**
*Plain yogurt or with fruit and Biscuits*

## LES DOUCEURS SUCRÉES / *SWEET SWEETS* ..... 12 €

Le Cœur Coulant Chocolat / *Flowing Heart Chocolate*

La Sélection de notre Pâtisserie « Mademoiselle Folie », nous consulter
*Selection of our Pastry « Mademoiselle Folie », contact us*

La Salade de Fruits Frais de Saison / *Fresh Season Fruits Salad*

## EAUX / *WATER*

Eau micro filtrée et rafraîchie © Aquachiara plate ou gazeuse ..... 50 cl. **5 €** 75 cl **7 €**

## VINS AU VERRE / *GLASS WINE* (15cl)

Sur demande, une sélection des Vins du moment ..... **de 12 à 16 €**
*On request, a selection of wines of the moment*