

Découvrez notre sélection de mets saisonniers ainsi
que notre carte des vins en scannant ce QR code

Discover our seasonal menu and wine selection by scanning this QR code



.....

100% Vegan 🌱

100% Végétarien 🌿

Sans Gluten 🌾

100% Vegan 🌱

100% Vegetarian 🌿

Gluten Free 🌾

.....

Les viandes sont d'origine française.

All our meat is of French origin.

**Tous nos cafés et thés sont issus de l'agriculture
biologique et du commerce équitable. ☕**

All our coffees and teas are from organic farming and fair trade.

Œufs frais issus d'élevages plein air.

Fresh eggs from free-range hens.

Le saumon est issu d'une aquaculture durable et responsable.

The salmon comes from sustainable and responsible aquaculture.

**La liste des allergènes contenus dans nos plats
est à disposition sur simple demande.**

The list of allergens contained in our dishes is available on request.

**Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes
spécifiques. N'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie,
intolérance ou restriction alimentaire.**

*Some of our dishes can be adapted to a specific diet. Do not hesitate to advise us of any
allergy, intolerance, or dietary restriction.*

Taxes et service compris - TVA 10%

Taxes and service included - VAT 10%

CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES

ROOM SERVICE MENU

À partir de 6h30 · From 6:30 am

PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST

Petit déjeuner Continental

58€

Continental breakfast

Café, thé ou chocolat chaud

Coffee, tea or hot chocolate

Jus de fruits frais pressés

Fresh squeezed fruit juice

Corbeille de viennoiseries des Ateliers du Bristol

Our selection of French pastries from Les Ateliers du Bristol

Petit déjeuner Américain

72€

American breakfast

Café, thé ou chocolat chaud

Coffee, tea or hot chocolate

Jus de fruits frais pressés

Fresh squeezed fruit juice

Corbeille de viennoiseries des Ateliers du Bristol

Our selection of French pastries from Les Ateliers du Bristol

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Yaourt, céréales ou porridge

Yogurt, cereals or porridge

Œufs et deux garnitures au choix

Your choice of eggs and two side dishes

Petit déjeuner Bien-être

72€

Healthy breakfast

Café, thé ou infusion

Coffee, tea or infusion

Jus Vert ou Détox

Green or Detox juice

Açaï Bowl ou Chia Pudding exotique

Açaï Bowl or Exotic Chia Pudding

Pain et crème d'amande

Bread and almond cream

Omelette blanche ou toast avocat et saumon fumé

White omelet or avocado toast with smoked salmon

SÉLECTION À LA CARTE À LA CARTE SELECTION

Jus de fruits et légumes frais (22 cl) 

18€

Fresh fruits and vegetables juice (22 cl)

Au choix : Ananas, Carotte, Citron, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate

Your choice of : pineapple, carrot, lemon, orange, grapefruit, apple, tomato

Jus « Détox » *Ananas, raisin blanc, concombre, pomme verte, gingembre, citron vert*

“Detox” juice : Pineapple, white grapes, cucumber, green apple, ginger, lime

Jus « Boost » *Kiwi, céleri branche, betterave, pomme verte, gingembre, orange*

“Boost” juice : Kiwi, celery, beetroot, green apple, ginger, orange

Jus « Bien-être » *Orange, carotte, kiwi, fruit de la passion, fenouil, gingembre*

“Well-being” juice : Orange, carrot, kiwi, passion fruit, fennel, ginger

Jus « Vert » *Épinard, céleri, pomme, concombre, fenouil*

“Green” juice : Spinach, celery, apple, cucumber, fennel

Nos boissons

Our Drinks

Espresso bio	 16€
Organic Espresso	
Café filtre	17€
Filter coffee	
Cappuccino	 20€
Cappuccino	
Café Latte	 20€
Latte	
Matcha Latte	28€
Matcha Latte	
Chocolat chaud	21€
Hot chocolate	
Sélection de thés noirs et verts bio	 20€
Organic black and green teas selection	
Infusion de gingembre maison, miel et citron	20€
Homemade infusion with ginger, honey and lemon	

Fruits frais

Fresh fruits

Assiette de fruits rouges	46€
Plate of red berries	
Assiette de fruits	43€
Plate of fruits	
Compote de pommes	28€
Applesauce	
Fruit entier	11€
Whole fruit	
Salade de fruits frais	32€
Fresh fruit salad	

Céréales

Cereals

Muesli, Granola, Corn Flakes, Coco Pops 22€
Rice Crispies, All Bran, Céréales sans gluten

*Muesli, Granola, Corn Flakes, Coco Pops, Rices Crispies
All Bran, Gluten free cereals*

Porridge (à l'eau ou au lait) 20€

Water or milk porridge

Bircher Muesli 26€

Bircher Muesli

Granola aux fruits rouges et yaourt 34€

Granola with red berries and yogurt

Les oeufs

Our eggs

Œufs Bénédicte jambon ou saumon 43€

Eggs Benedict with ham or salmon

Œufs de poule à la coque au caviar de Sologne  64€

Boiled chicken eggs with Sologne caviar

Mousseline d'œuf brouillé à la truffe  64€

Scrambled egg mousseline with truffle

Omelette au homard  72€

Lobster omelet

Œufs préparés à votre convenance (deux œufs  31€

*et deux garnitures aux choix) : à la coque, au plat,
brouillés, omelette, pochés*

*Your choice of garnished eggs (two eggs and two sides) :
boiled, fried eggs, scrambled, omelet, poached*

Œuf en supplément 10€

Additional egg

Nos garnitures

Our sides

Bacon, saucisse de poulet ou de porc, saumon fumé maison, champignons , avocat , pommes de terre sautées, tomates , fromage , épinards , légumes 

Bacon, chicken or pork sausage, house smoked salmon, mushrooms , avocado , sautéed potatoes, tomatoes , cheese , spinach , vegetables 

Truffe en supplément (10g) 35€

Additional truffle (10g)

Caviar en supplément (15g) 40€

Additional caviar (15g)

Nos assiettes

Our specials

Jambon d'York  34€

York ham

Jambon Culatello  34€

Culatello Ham

Toast avocat  39€

Avocado Toast

Toast avocat, œuf poché et saumon fumé 50€

Avocado toast with poached eggs and smoked salmon

Saumon fumé 43€

Smoked Salmon

Salade de tomates à la croque en sel  26€

Salt-Crusted Tomato Salad

Les douceurs

Our sweets

Crêpes 32€

Crepes

Gaufres 32€

Waffles

Pain perdu <i>French toast</i>	36€
Pancakes <i>Pancakes</i>	32€
Açaí Bowl <i>Açaí Bowl</i>	 24€
Exotique Chia Pudding <i>Exotic Chia Pudding</i>	  24€

Nos produits laitiers

Our dairy products

Fromage blanc <i>Soft white cheese</i>	16€
Yaourt nature, 0%, aux fruits <i>Plain yogurt, low fat, fruit yogurt</i>	16€
Assiette de fromages affinés <i>Matured cheese plate</i>	31€
Assiette de fromages crémeux <i>Soft cheeses plate</i>	27€

Sélection de notre boulanger

Our baker's selection

Viennoiserie pièce <i>One breakfast pastry</i>	11€
La corbeille simple <i>Selection for one</i>	28€
La corbeille pour deux <i>Selection for two</i>	50€
La corbeille de pain <i>Bread basket</i>	15€
La corbeille de pain sans gluten <i>Gluten-free bread basket</i>	 20€
Toasts blancs ou bruns <i>White or brown toasts</i>	10€

CARTE DU SERVICE D'ÉTAGES
ROOM SERVICE MENU

À partir de 11h00 jusqu'à 23h00
Available from 11:00 am to 11:00 pm

Caviar

Caviar

Caviar impérial de Sologne (50g) <i>Imperial Caviar from Sologne (50 g)</i>	225€
Caviar impérial de Sologne (30g) <i>Imperial Caviar from Sologne (30 g)</i>	135€

Hors-d'œuvre

Starters

Artichauts et haricots verts en salade, vinaigrette à l'huile de noisette <i>French green beans and «Camus» artichoke salad, hazelnut oil dressing</i>	 58€
Salade César au poulet grillé avec ou sans bacon <i>Caesar salad with grilled chicken with or without bacon</i>	58€
Foie gras de canard confit «poivre et sel», pain grillé <i>Candied duck foie gras «salt and pepper», toasted bread</i>	74€
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis et crème acidulée <i>Homemade beechwood smoked salmon, blinis with lemon cream</i>	43€

Potages

Soups

Potage cultivateur <i>Clear garden vegetable soup</i>	 44€
Soupe à l'oignon gratinée <i>Traditional French onion soup</i>	44€
Crème de volaille truffée <i>Chicken and truffle cream soup</i>	 68€
Velouté de légumes <i>Vegetable velouté</i>	 44€

Consommé de bœuf chaud ou froid

 44€

Hot or chilled beef «consommé»

Crème de tomates fraîches liée au parmesan

 44€

Fresh tomato soup with Parmesan cheese

Sandwichs

Sandwichs

Club sandwich poulet avec ou sans bacon,
frites ou mesclun

65€

*Chicken club sandwich with or without bacon,
french fries or mixed leaves*

Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes,
frites ou mesclun

 57€

*Vegetarian club sandwich, light yogurt with herbs,
french fries or mixed leaves*

Croque-Monsieur jambon comté au beurre de truffe
noire, frites ou mesclun

75€

*Ham and comté cheese «Croque-Monsieur», black truffle butter,
french fries or mixed leaves*

Pâtes

52€

Pasta

Pâtes de votre choix : Spaghetti, Rigatoni, Fusilli

Your choice of pasta: Spaghetti, Rigatoni, Fusilli

Sauce de votre choix : Arrabbiata , Napolitaine ,
Bolognaise, Carbonara, Pistou Basilic 

*Your choice of sauce: Arrabbiata , Napolitan , Bolognese,
Carbonara, Pesto Basil *

Plats

Main courses

**Cheeseburger au bacon «crispy»
et sauce Bristol, frites** 65€

Cheeseburger with crispy bacon and Bristol sauce, french fries

Nuggets de poulet, frites 49€

Chicken nuggets, french fries

Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pomme purée  95€

Pan fried beef filet with green pepper, mashed potatoes

Fish and Chips, sauce tartare 75€

Fish and Chips, tartar sauce

Steak tartare de bœuf au couteau, frites 65€

Hand-cut beef steak tartare, french fries

**Suprême de volaille rôti à la truffe noire,
spaghetti au beurre** 88€

Chicken breast roasted with black truffle, buttered spaghetti

Sole meunière de nos côtes, bouquetière de légumes 98€

«Meunière» sole from French coasts, with vegetables

Saumon rôti, bouquetière de légumes  75€

Roasted salmon, mixed vegetables

Garnitures 18€

Side dishes

**Pommes purée, pommes frites, bouquetière de légumes,
riz blanc, mesclun**

Mashed potatoes, french fries, vegetables, rice, mixed leaves

Fromages

Cheeses

 31€

Assortiment de fromages affinés

Assortment of matured cheeses

Desserts

Desserts

Assiette de fruits de saison

Plate of seasonal fruits

 46€

Glaces et sorbets du moment

Selection of homemade ice creams and sorbets

 29€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla flavoured crème brûlée

 36€

Stand de macarons (6 / 12 pièces)

Stand of macaroons (6 / 12 pieces)

 21€ / 42€

Millefeuille à la vanille Bourbon et caramel beurre salé

Bourbon vanilla Millefeuille with salted caramel

35€

Pâtisserie du moment

Pastry of the moment

32€

Mi-cuit au chocolat Guanaja

Half-cooked biscuit of pure Guanaja Chocolate

36€

CARTE DE NUIT
NIGHT MENU

Proposée de 23h00 à 7h00
Available from 11:00 pm to 7:00 am

Hors-d'œuvre

Starters

Artichauts et haricots verts en salade, vinaigrette
à l'huile de noisette 58€

*French green beans and «Camus» artichoke salad,
hazelnut oil dressing*

Foie gras de canard confit «poivre et sel», pain grillé 74€

Candied duck foie gras «salt and pepper», toasted bread

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre,
blinis et crème acidulée 43€

Homemade beechwood smoked salmon, blinis with lemon cream

Potages

Soups

Soupe à l'oignon gratinée 44€

Traditional French onion soup

Crème de volaille truffée 68€

Chicken and truffle cream soup

Velouté de légumes 44€

Vegetable velouté

Consommé de bœuf chaud ou froid 44€

Hot or chilled beef «consommé»

Crème de tomates fraîches liée au parmesan 44€

Fresh tomato soup with Parmesan cheese

Pâtes

Pasta

Pâtes de votre choix : Spaghetti, Rigatoni, Fusilli 52€

Your choice of pasta: Spaghetti, Rigatoni, Fusilli

Sauce de votre choix : Arrabbiata 🍷, Napolitaine 🍷,
Bolognaise, Carbonara, Pistou Basilic 🍷

*Your choice of sauce: Arrabbiata 🍷, Napolitan 🍷, Bolognese,
Carbonara, Pesto Basil 🍷*

Plats

Main courses

Cheeseburger au bacon «crispy» et sauce Bristol, frites 65€

Cheeseburger with crispy bacon and Bristol sauce, french fries

Nuggets de poulet, frites 49€

Chicken nuggets, french fries

Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pomme purée  95€

Pan fried beef filet with green pepper, mashed potatoes

Suprême de volaille rôti à la truffe noire, spaghetti au beurre 88€

Chicken breast roasted with black truffle, buttered spaghetti

Sole meunière de nos côtes, bouquetière de légumes 98€

«Meunière» sole from French coasts, with vegetables

Saumon rôti, bouquetière de légumes  75€

Roasted salmon, mixed vegetables

Sandwichs

Sandwichs

Club sandwich poulet avec ou sans bacon, frites ou mesclun 65€

Chicken club sandwich with or without bacon, french fries or mixed leaves

Club sandwich végétarien, yaourt allégé aux herbes, frites ou mesclun  57€

Vegetarian club sandwich, light yogurt with herbs, french fries or mixed leaves

Fromages

Cheeses

Assortiment de fromages affinés  31€

Assortment of matured cheeses

Desserts

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon  36€

Bourbon vanilla flavoured crème brûlée

Stand de macarons (6 / 12 pièces)  21€ / 42€

Stand of macaroons (6 / 12 pieces)

Pâtisserie du moment 32€

Pastry of the moment