

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



Notre Room Service est joignable au 18, depuis le téléphone de votre chambre.

Our Room Service is available at extension 18, from your in-room telephone.

.....

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

Fruits frais

Fresh fruits

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





Céréales

Cereals

Muesli, Granola, Corn Flakes, Coco Pops Rice Crispies, All Bran, Céréales sans gluten	22€
<i>Muesli, Granola, Corn Flakes, Coco Pops, Rices Crispies All Bran, Gluten free cereals</i>	
Porridge (à l'eau ou au lait)	20€
<i>Water or milk porridge</i>	
Bircher Muesli	26€
<i>Bircher Muesli</i>	
Granola aux fruits rouges et yaourt	34€
<i>Granola with red berries and yogurt</i>	

Les oeufs

Our eggs

Œufs Bénédicte jambon ou saumon	43€
<i>Eggs Benedict with ham or salmon</i>	
Œufs de poule à la coque au caviar de Sologne	 64€
<i>Boiled chicken eggs with Sologne caviar</i>	
Mousseline d'œuf brouillé à la truffe	 64€
<i>Scrambled egg mousseline with truffle</i>	
Omelette au homard	 72€
<i>Lobster omelet</i>	
Œufs préparés à votre convenance (deux œufs et deux garnitures aux choix) : à la coque, au plat, brouillés, omelette, pochés	 31€
<i>Your choice of garnished eggs (two eggs and two sides) : boiled, fried eggs, scrambled, omelet, poached</i>	
Œuf en supplément	10€
<i>Additional egg</i>	

Nos garnitures

Our sides

Bacon, saucisse de poulet ou de porc, saumon fumé maison, champignons 🌿, avocat 🌿, pommes de terre sautées, tomates 🌿, fromage 🌿, épinards 🌿, légumes 🌿 10€

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


Nos produits laitiers

Our dairy products

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

Sélection de notre boulanger

Our baker's selection

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

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) 225€

Imperial Caviar from Sologne (50 g)

Caviar impérial de Sologne (30g) 135€

Imperial Caviar from Sologne (30 g)

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*

Salade César au poulet grillé avec ou sans bacon 58€

Caesar salad with grilled chicken with or without bacon

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

Potage cultivateur 44€

Clear garden vegetable soup

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

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

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

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
- 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