



LA TRÉMOILLE  
PARIS

# CARTE ROOM-SERVICE



# VOS PRESTATIONS EN CHAMBRE

COMPOSER LE 1414 POUR VOS COMMANDES

SI LA LIGNE EST OCCUPÉE, MERCI D'APPELER LE SERVICE CONCIERGERIE AU 1840

PETIT-DÉJEUNER - 7H-11H

PAGE 3

LA CARTE - 11H-23H

PAGES 4,5

LA CARTE DE NUIT - 23H-7H

PAGE 6

LES BOISSONS

PAGE 7

NOS SERVICES RESTAURATION

PAGE 8



# PETIT-DÉJEUNER – DE 7H À 11H

## PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

29€

BOISSON CHAUDE AU CHOIX : CAFÉ, THÉ\*, INFUSION, CHOCOLAT

CROISSANT, BRIOCHE, PAIN AU CHOCOLAT ET PETITS PAINS

ASSORTIMENT DE CONFITURES ALAIN MILLIAT, MIEL ET BEURRE FRAIS AOP

JUS DE FRUIT FRAÎCHEMENT PRESSÉ 20 CL  
ORANGE, PAMPLEMOUSSE

## PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN, DÉCAFÉINÉ

8€

LAIT ENTIER OU ½ ÉCRÉMÉ

8€

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE, CHOCOLAT CHAUD

8€

THÉ & INFUSION\*



8€

ASSORTIMENT DE CROISSANT, BRIOCHE, PAIN AU CHOCOLAT  
ET PETITS PAINS

12€

JUS DE FRUIT FRAÎCHEMENT PRESSÉ 20 CL  
ORANGE, PAMPLEMOUSSE

9€

CÉRÉALES CORN FLAKES, CHOCOPOPS, MUESLI

8€

## PETIT DÉJEUNER À LA CARTE (SUITE)

LES ŒUFS NATURE OU GARNIS (CHOIX CI-DESSOUS) : 15€  
AU PLAT, DURS, POCHÉS, BROUILLÉS, OMELETTE  
ASSORTIMENT DE 2 GARNITURES AU CHOIX (BACON, JAMBON, SAUCISSES, TOMATES, CHAMPIGNONS)

ASSIETTE DE JAMBON DE PARIS, JAMBON DE PARME OU BACON 9€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 11€

SÉLECTION DE FROMAGES À PÂTE CUITE 11€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR MARIE QUATREHOMME 16€

YAOURT NATURE, 0% OU AUX FRUITS 7€

SALADE DE FRUITS 8€

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 11€

½ PAMPLEMOUSSE 7€

TOASTS 7€

\*THÉS NOIRS : EARL GREY INTENSE BIO, BREAKFAST INTENSE BIO, LAPSANG SOUCHONG BIO, RÊVE D'ORIENT  
THÉS VERTS : THÉ VERT SENCHA BIO, GRAND THÉ VERT DARJEELING, DARJEELING AU JASMIN BIO, 4 FRUITS ROUGES BIO,  
DARJEELING A LA MENTHE BIO, DARJEELING IMPERIAL BIO  
INFUSIONS : PAMPLEMOUSSE BIO, MENTHE POIVRÉE BIO, VERVEINE BIO, CAMOMILLE BIO



PRIX NETS, TOUTES TAXES COMPRISES

LA TRÉMOILLE  
PARIS

# LA CARTE - À PARTIR DE 11H JUSQU'À 23H (TEMPS D'ATTENTE : DE 30 À 45 MINUTES)

## ENTRÉES

---

VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MARCHÉ*	15€
TOMATES, MOZZARELLA ET JUS DE BASILIC*	23€
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE PRUNEAUX	27€
SAUMON FUMÉ, BLINIS ET CRÈME ACIDULÉE	27€

## SALADES

---

SALADE DE JEUNES POUSSÉS, HUILE D'OLIVE ET CITRON, PARMESAN EN COPEAUX*	15€
SALADE CAESAR, POITRINE DE POULET RÔTIE	26€
GROSSES CREVETTES À LA PLANCHA, AVOCAT ET VINAIGRETTE D'AGRUMES	28€
SALADE NIÇOISE, THON ROUGE JUSTE SAISI	27€

## SNACKING

---

ŒUFS : AU PLAT, OMELETTE, BROUILLÉS, NATURES OU FINES HERBES*	14€
OMELETTE À VOTRE CONVENANCE* : JAMBON DE PARIS, JAMBON SERRANO, FROMAGE, CHAMPIGNONS	15€
CLUB SANDWICH VOLAILLE, POMMES FRITES ET JEUNES POUSSÉS	21€
CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ, POMMES FRITES ET JEUNES POUSSÉS	24€

## SNACKING (SUITE)

---

SANDWICH « TRADITION », PAIN BAGUETTE À VOTRE CONVENANCE JAMBON DE PARIS, JAMBON SERRANO, POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE, EMMENTAL	15€
RISOTTO TOMATE ET PARMESAN	28€
LINGUINI, GAMBAS RÔTIES ET BISQUE LÉGÈRE	29€
PENNE OU LINGUINI À VOTRE CONVENANCE NATURE*, BEURRE*, NAPOLITAINE*, BOLOGNAISE, ARRABIATA* OU BASILIC*	24€
PIZZA MARGARITA (TOMATE, FROMAGE)*	20€
PIZZA RÉGINA (JAMBON SERRANO, PARMESAN)	22€

\* PLAT VÉGÉTARIEN  
PRIX NETS, TOUTES TAXES COMPRIS



# LA CARTE (SUITE) - À PARTIR DE 11H JUSQU'À 23H

(TEMPS D'ATTENTE : DE 30 À 45 MINUTES)

## PLATS

---

FILET DE BŒUF, POMME PURÉE MAISON	38€
SUPRÊME DE VOLAILLE, TOMBÉE D'ÉPINARD	30€
CHEESEBURGER, POMMES FRITES ET JEUNES POUSSÉS	31€
POISSON DU JOUR, COCOTTE DE LÉGUMES DU MARCHÉ	32€
FILET DE BAR CUIT SUR LA PEAU, RIZ BASMATI	32€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE* : ÉPINARD, RIZ BASMATI, POMME PURÉE MAISON, COCOTTE DE LÉGUMES DU MARCHÉ, POMMES FRITES	10€

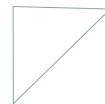
## FROMAGE ET DESSERTS

---

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR M. QUATREHOMME, M.O.F.	16€
ASSIETTE DE FROMAGES À PÂTE CUITE	11€
FROMAGE BLANC	8€
YAOURT À VOTRE CONVENANCE : NATURE, MAIGRE NATURE, VANILLE, AUX FRUITS	7€
COUPE DE FRUITS	13€
SORBETS ET GLACES	13€
TARTE DU MOMENT	15€

SERVI DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H  
SERVICE PLAT APRÈS PLAT, EN FONCTION DE VOTRE COMMANDE

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI  
HORS JOURS FÉRIÉS ET MOIS D'AOÛT



# LA CARTE DE NUIT - À PARTIR DE 23H JUSQU'À 7H

## ENTRÉES

---

VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MARCHÉ*	15€
ASSIETTE DE VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIE À VOTRE CONVENANCE JAMBON DE PARIS, JAMBON SERRANO, POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE, ROSETTE DE LYON	23€
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE PRUNEAUX	27€
SAUMON FUMÉ, BLINIS ET CRÈME ACIDULÉE	27€
SALADE DE JEUNES POUSSÉS, HUILE D'OLIVE ET CITRON, PARMESAN EN COPEAUX*	15€
SALADE MIXTE, TOMATES ET CONCOMBRES*	17€

## SNACKING

---

CLUB SANDWICH VOLAILLE, POMMES CHIPS ET JEUNES POUSSÉS	21€
CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ, POMMES CHIPS ET JEUNES POUSSÉS	23€
SANDWICH « TRADITION », PAIN BAGUETTE À VOTRE CONVENANCE JAMBON DE PARIS, JAMBON SERRANO, POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE, EMMENTAL	15€
PIZZA MARGARITA (TOMATE, FROMAGE)*	20€
PIZZA RÉGINA (JAMBON SERRANO, PARMESAN)	22€

## FROMAGES ET DESSERTS

---

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR M. QUATREHOMME, M.O.F.	16€
ASSIETTE DE FROMAGES À PÂTE CUITE	11€
YAOURT À VOTRE CONVENANCE : NATURE, MAIGRE NATURE, VANILLE, AUX FRUITS*	7€
COUPE DE FRUITS FRAIS*	13€
SORBETS ET GLACES*	13€
TARTE DU MOMENT*	15€

\* PLAT VÉGÉTARIEN

PRIX NETS, TOUTES TAXES COMPRIS



# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

EAU MINÉRALE 1 LITRE – VITTEL OU SAN PELLEGRINO	10€
EAU MINÉRALE 50CL – VITTEL, PERRIER BLEUE OU SAN PELLEGRINO	8€
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, PERRIER 33CL	10€
ORANGINA, 7UP, SCHWEPPES TONIC 25CL	10€
COLLECTION DE JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33CL (DEMANDEZ LES PARFUMS AU MAÎTRE D'HÔTEL)	12€
JUS DE FRUITS FRAIS : ORANGE, PAMPLEMOUSSE 20CL	11€
BIÈRES : HEINEKEN, CARLSBERG, CORONA, 1664 33 CL	10€
REDBULL 25CL	10€

## CHAMPAGNES

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
--	------------	----------------

MOËT & CHANDON BRUT	22€	110€
DEUTZ BRUT	23€	115€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	25€	125€
DEUTZ ROSÉ	26€	130€
DOM PÉRIGNON VINTAGE		250€
AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ		198€

## VINS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
--	------------	----------------

### BLANC

SANCERRE AOC	15€	55€
CHABLIS 1ER CRU AOC	17€	72€
MEURSAULT AOC		103€

### ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC	11€	44€
CÔTES DU ROUSSILLON AOC	12€	47€

### ROUGE

HAUTES CÔTES DE NUIT AOC	14€	52€
CHÂTEAU LA TOUR SERRAN, MÉDOC AOC	17€	69€
MAUCAILLOU, BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC	13€	44€
ALOXE CORTON 1ER CRU AOC		102€
CHÂTEAU CANON, SAINT ÉMILION AOC		136€
CHÂTEAU RAUZAN SEGLA, MARGAUX AOC		179€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ AMÉRICAIN	8€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ, CAFÉ EXPRESSO	8€
CAFÉ LATTE, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	9€
LAIT ENTIER, LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ, LAIT ÉCRÉMÉ	8€

THÉ, INFUSION		9€
---------------	---	----

THÉS NOIRS : EARL GREY INTENSE BIO, BREAKFAST INTENSE BIO, LAPSANG SOUCHONG BIO, RÊVE D'ORIENT

THÉS VERTS : THÉ VERT SENCHA BIO, GRAND THÉ VERT DARJEELING, DARJEELING AU JASMIN BIO, 4 FRUITS ROUGES BIO, DARJEELING À LA MENTHE BIO, DARJEELING IMPÉRIAL BIO

INFUSIONS : PAMPLEMOUSSE BIO, MENTHE POIVRÉE BIO, VERVEINE BIO, CAMOMILLE BIO

## ALCOOLS

	VERRE	BOUTEILLE 70CL
--	-------	----------------

MOJITO 14CL	21€	-
VODKA GREYGOOSE 4CL	18€	215€
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL	17€	210€
JACK DANIEL'S 4CL	18€	210€
JOHNNY WALKER BLACK LABEL 4CL	18€	230€
MACALLAN AMBER 4CL	20€	
COGNAC HENNESSY XO 4CL	46€	

AUTRES ALCOOLS & COCKTAILS SUR DEMANDE AU ROOM SERVICE AU 1414

PRIX NETS, TOUTES TAXES COMPRIS



## SERVICES



PETIT-DÉJEUNER SERVI DE 7H À 11H DU LUNDI AU VENDREDI  
PETIT-DÉJEUNER SERVI DE 7H À 12H DU SAMEDI AU DIMANCHE

DÉJEUNER ET DÎNER SERVI AU RESTAURANT LE LOUIS<sup>2</sup>  
DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H  
DU LUNDI AU VENDREDI

CONTACTER LE RESTAURANT AU 1414 POUR TOUTE RÉSERVATION

LE LOUNGE DU LOUIS<sup>2</sup> EST OUVERT TOUS LES JOURS DE 8H À MINUIT  
AVEC UNE CARTE LOUNGE ET UNE CARTE BOISSONS À DISPOSITION







LA TRÉMOILLE  
PARIS

# IN-ROOM MENU



# IN-ROOM SERVICES

TO ORDER, PLEASE DIAL 1414

IF THE LINE IS BUSY, PLEASE CALL CONCIERGE DESK ON 1840

BREAKFAST - 7AM-11AM	PAGE 3
MENU - 11AM-11PM	PAGES 4,5
NIGHT ROOM SERVICE MENU - 11PM-7AM	PAGE 6
DRINKS	PAGE 7
FOOD & BEVERAGE SERVICES AGENDA	PAGE 8



# BREAKFAST – FROM 7AM TO 11AM

## CONTINENTAL BREAKFAST

29€

HOT DRINKS: COFFEE, TEA\*, INFUSION, CHOCOLATE

ASSORTMENT OF FRENCH PASTRIES & BREADS

ASSORTMENT OF JAMS ALAIN MILLIAT, HONEY & FRESH BUTTER

FRESH FRUIT JUICE 20 CL

ORANGE, GRAPEFRUIT

## À LA CARTE BREAKFAST

EXPRESSO COFFEE, AMERICAN COFFEE, DECAFEINE

8€

SKIMMED MILK, SEMI-SKIMMED MILK, WHOLE MILK

8€

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO, COFFEE LATTE, HOT CHOCOLATE

8€

TEA & INFUSION\*



8€

ASSORTMENT OF FRENCH PASTRIES & BREADS

12€

FRESH FRUIT JUICE 20 CL

9€

ORANGE, GRAPEFRUIT

PLAIN CORN FLAKES, CHOCOLATE CORN FLAKES, MUESLI

8€

## À LA CARTE BREAKFAST (SUITE)

EGGS NATURE OR GARNISHED (CHOICE BELOW):

15€

FRIED, BOILED, POACHED, SCRAMBLED, OMELETTE

CHOICE OF 2 GARNISHES (BACON, HAM, SAUSAGES, TOMATOES, MUSHROOMS)

PLATE OF PARIS HAM, PARMA HAM OR BACON

9€

PLATE OF SMOCKED SALMON

11€

SELECTION OF HARD CHEESES

11€

SELECTION OF MATURED CHEESES BY M. QUATREHOMME, M.O.F.

16€

PLAIN YOGHURT, LOW FAT YOGHURT, VANILLIA YOGHURT OR FRUIT YOGHURT

7€

FRUIT SALAD

8€

PLATE OF SEASONAL FRESH FRUIT

11€

½ GRAPEFRUIT

7€

TOASTS

7€

\*BLACK TEAS: EARL GREY INTENSE BIO, BREAKFAST INTENSE BIO, LAPSANG SOUCHONG BIO, REVE D'ORIENT

GREEN TEAS: GREEN TEA SENCHA BIO, GRAND GREEN TEA DARJEELING, JASMIN DARJEELING BIO, 4 REDFRUITS BIO, DARJEELING

MINT BIO, DARJEELING IMPERIAL BIO

INFUSIONS : GRAPEFRUIT BIO, PEPPERMINT BIO, VERVEINE BIO, CAMOMILLE BIO



LA TRÉMOILLE  
PARIS

NET PRICES, INCLUDING TAXES

# MENU – FROM 11AM TO 11PM (WAITING TIME FROM 30 TO 45 MINUTES)

## FIRST COURSES

---

MIX VEGETABLE SOUP*	15€
TOMATOES, MOZZARELLA AND BASIL DRESSING*	23€
DUCK FOIE GRAS, PRUNE CHUTNEY	27€
SMOKED SALMON, WITH SOUR CREAM AND BLINIS	27€

## SALADS

---

YOUNG SALAD LEAVES, OLIVE OIL AND LEMON DRESSING WITH PARMESAN CHEESE*	15€
CAESAR SALAD WITH ROASTED CHICKEN	26€
LARGE SHRIMPS « À LA PLANCHA » WITH AVOCADO & CITRUS DRESSING	28€
NICOISE SALAD AND FRESH TUNA	27€

## SNACKING

---

EGGS: FRIED, OMELETTE, SCRAMBLED, NATURE OR WITH FRESH HERBS*	14€
OMELETTE WITH YOUR CHOICE OF FILLING*: PARIS HAM,, SERRANO HAM, CHEESE, MUSHROOM	15€
CHICKEN CLUB SANDWICH, FRENCH FRIES AND YOUNG LEAVES SALAD	21€
SALMON CLUB SANDWICH, FRENCH FRIES AND YOUNG LEAVES SALAD	24€

## SNACKING (SUITE)

---

A SELECTION OF SANDWICH WITH FRENCH BAGUETTE: HAM, SERRANO HAM, ROASTED CHICKEN, CHEESE	15€
RISOTTO TOMATO AND PARMA CHEESE	28€
LINGUINI, ROASTED GAMBAS	29€
PENNE OR LINGUINI WITH YOUR CHOICE OF SAUCE: NATURE*, BUTTER*, NAPOLITAINE*, BOLOGNAISE, ARRABIATA* OR BASIL*	24€
PIZZA MARGARITA (TOMATO, CHEESE)*	20€
PIZZA REGINA (SERRANO HAM, PARMA CHEESE)	22€

\* VEGETARIAN DISH  
NET PRICES, INCLUDING TAXES



# MENU (SUITE) – FROM 11AM TO 11PM

(WAITING TIME FROM 30 TO 45 MINUTES)

## MAIN COURSES

---

FILLET OF BEEF WITH MASHED POTATOES	38€
CHICKEN BREAST WITH SPINACH	30€
CHEESEBURGER, FRENCH FRIES AND YOUNG LEAVES SALAD	31€
DAILY FISH AND VEGETABLES FROM THE MARKET	32€
SEABASS FILLET AND BASMATI RICE	32€
SIDE ORDERS*: SPINACH, BASMATI RICE, MASHED POTATOES, VEGETABLES FROM THE MARKET, HOMEMADE FRENCH FRIES	10€

## CHEESES & DESSERTS

---

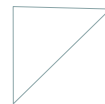
SELECTION OF MATURED CHEESES FROM M. QUATREHOMME, M.O.F.	16€
A SELECTION OF SEMI-SOFT CHEESES	11€
COTTAGE CHEESE	8€
A SELECTION OF YOGHURT: LOW FAT, PLAIN YOGHURT, VANILLIA OR FRUIT	7€
PLATE OF SEASONAL FRUIT	13€
SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS	13€
PIE OF THE DAY	15€

OUR RESTAURANT



SERVED FROM NOON TO 2.30PM AND FROM 7PM TO 10PM  
SERVED COURSE PER COURSE, ACCORDING TO YOUR ORDER

ONLY FROM MONDAY TO FRIDAY  
& EXCEPTED DURING BANK HOLIDAYS AND AUGUST



\* VEGETARIAN DISH  
NET PRICES, INCLUDING TAXES



# NIGHT ROOM SERVICE MENU - FROM 11PM TO 7AM

## FIRST COURSES

---

MIX VEGETABLES SOUP*	15€
A SELECTION OF COLD AND CURED MEATS PARIS HAM, SERRANO HAM, ROASTED CHICKEN, ROSETTE DE LYON	23€
DUCK FOIE GRAS, PRUNE CHUTNEY	27€
SMOKED SALMON WITH OUR CREAM AND BLINIS	27€
YOUNG SALAD LEAVES, OLIVE OIL AND LEMON DRESSING WITH PARMESAN CHEESE*	15€
MIXED SALAD, TOMATOES, CUCUMBER*	17€

## SNACKING

---

CHICKEN CLUB SANDWICH, CRISPS & YOUNG LEAVES SALAD	21€
SMOCKED SALMON CLUB SANDWICH, CRISPS & YOUNG LEAVES SALAD	23€
A SELECTION OF SANDWICH WITH FRENCH BAGUETTE PARIS HAM, SERRANO HAM, ROASTED CHICKEN, CHEESE	15€
PIZZA MARGARITA (TOMATO, CHEESE)*	20€
PIZZA REGINA (SERRANO HAM, PARMA CHEESE)	22€

## CHEESES & DESSERTS

---

SELECTION OF MATURED CHEESES FROM M. QUATREHOMME, M.O.F.	16€
A SELECTION OF HARD CHEESES*	11€
A SELECTION OF YOGHURT: LOW FAT PLAIN YOGHURT, PLAIN YOGHURT, VANILLA OR FRUITS*	7€
PLATE OF FRESH FRUITS*	13€
SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS*	13€
PIE OF THE DAY*	15€

\* VEGETARIAN DISH  
NET PRICES, INCLUDING TAXES



# DRINKS

## NON ALCOHOLIC DRINKS

MINERAL WATER 1 LITRE – VITTEL OR SAN PELLEGRINO		10€
MINERAL WATER 50CL – VITTEL, PERRIER BLEUE OR SAN PELLEGRINO		8€
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, PERRIER 33CL		10€
ORANGINA, 7UP, SCHWEPPES TONIC 25CL		10€
COLLECTION OF FRUITS JUICES ALAIN MILLIAT 33CL (ASK FOR DIFFERENT FLAVOURS TO MAITRE D)		12€
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE: ORANGE, GRAPEFRUIT 20CL		11€
BEERS: HEINEKEN, CARLSBERG, CORONA, 1664 33 CL		10€
REDBULL 25CL		10€

## CHAMPAGNES

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
MOET & CHANDON BRUT	22€	110€
DEUTZ BRUT	23€	115€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	25€	125€
DEUTZ ROSÉ	26€	130€
DOM PÉRIGNON VINTAGE		250€
AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ		198€

## WINES

### WHITE

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
SANCERRE AOC	15€	55€
CHABLIS 1ER CRU AOC	17€	72€
MEURSAULT AOC	-	103€

### ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC	11€	44€
CÔTES DU ROUSSILLON AOC	12€	47€

### RED

HAUTES CÔTES DE NUIT AOC	14€	52€
CHÂTEAU LA TOUR SERRAN, MÉDOC AOC	17€	69€
MAUCAILLOU, BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC	13€	44€
ALOXE CORTON 1ER CRU AOC	-	102€
CHÂTEAU CANON, SAINT ÉMILION AOC	-	136€
CHÂTEAU RAUZAN SEGLA, MARGAUX AOC	-	179€

## HOT DRINKS

AMERICAIN COFFEE	8€
DECAFEINE, ESPRESSO	8€
LATTE, CAPPUCCINO, HOT CHOCOLATE	9€
SKIMMED MILK, SEMI-SKIMMED MILK, WHOLE MILK	8€

## TEA, INFUSION



9€

BLACK TEAS: EARL GREY INTENSE BIO, BREAKFAST INTENSE BIO, LAPSANG SOUCHONG BIO, RÊVE D'ORIENT

GREEN TEAS: GREEN TEA SENCHA BIO, GRAND GREEN TEA DARJEELING, DARJEELING AU JASMIN BIO, 4 REDFRUITS BIO, DARJEELING MINT BIO, DARJEELING IMPERIAL BIO

INFUSIONS : GRAPEFRUIT BIO, PEPPERMINT BIO, VERVEINE BIO, CAMOMILLE BIO

## ALCOOLS

	GLASS	BOTTLE 70CL
MOJITO 14CL	21€	-
VODKA GREYGOOSE 4CL	18€	215€
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL	17€	210€
JACK DANIEL'S 4CL	18€	210€
JOHNNY WALKER BLACK LABEL 4CL	18€	230€
MACALLAN AMBER 4CL	20€	
COGNAC HENESSY XO 4CL	46€	

OTHERS ALCOHOLS & COCKTAILS UPON REQUEST, PLEASE CALL ROOM SERVICE ON 1414

NET PRICES, INCLUDING TAXES



## SERVICES



BREAKFAST SERVED FROM 7AM TO 11AM FROM MONDAY TO FRIDAY  
BREAKFAST SERVED FROM 7AM TO 12AM FROM SATURDAY TO SUNDAY

LUNCH AND DINNER SERVED AT THE RESTAURANT LE LOUIS<sup>2</sup>  
FROM NOON TO 2.30PM AND FROM 7PM TO 10PM  
FROM MONDAY TO FRIDAY

FEEL FREE TO CONTACT THE RESTAURANT ON 1414 FOR ANY BOOKING

LOUIS<sup>2</sup> LOUNGE OPENS EVERYDAY FROM 8AM TO MIDNIGHT  
WITH A LOUNGE MENU AND A BAR MENU AT YOUR DISPOSAL

