

# Menu Room Service

*Disponible de 12h00 à 22h00 (Mardi à Samedi)  
Disponible de 12h00 à 15h00 (Dimanche et Lundi)*

## TOAST AVOCAT

*Avocat, coriandre, grenade, graines de courge  
Supplément oeuf poché +2€  
Supplément saumon fumé +2€*

13€

## FUSILI

*Tomates cerises, poivrons rôtis, carottes, courgette, burrata, pesto parmesan*

19€

## CESAR AUBURN

*Poulet, salade romaine, bacon, tomates confites, croutons de pain, copeaux de parmesan, sauce césar*

19€

## CLUB SANDWICH POULET

*Pain de mie, mesclun, poulet rôti, sauce aux pickles, tomate confite, avocat, bacon, œuf dur et frites*

20€

## CHEESY BURGER « AUBURN »

*Viande US, cheddar affine, salade, tomate, oignons confits, sauce Signature et buns moelleux*

21€

## VELOUTE DE CAROTTE

*Carottes, lait de coco, gingembre, graines de courge*

15€

## De délicieux desserts

*Disponible de 12h00 à 22h00*

## CRUMBLE MAISON

*Fruits de saison*

7€

## MOUSSE AU CHOCOLAT

7€

## Boissons sans alcool

*Disponible de 12h00 à 22h00*

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO	4.5€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€
CHOCOLAT CHAUD	7€
THE OU INFUSION NUNSHEN	7€

Noir English Breakfast, Noir Earl Grey, Vert Jasmin, Vert Touareg, Vert Green Passion,  
Infusion Verveine, Infusion Camomille

## BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
EAU MINÉRALE 0.5L	6€
EAU MINÉRALE 1L	8€
EAU PÉTILLANTE 0.5L	6€
EAU PÉTILLANTE 1L	8€

### Boissons avec alcool

Disponible de 12h00 à 22h00

12 cL      75 cL

### CHAMPAGNE

NM - Maison Billecart-Salmon - Brut Réserve  
*Fines bulles, vif, élégant*

14€      75€

### VIN ROSE

2022 - AOC Côtes de Provence - Château Malherbe « Pointe du Diable »  
*Minéral, iodé, fruité*

9€      45€

### VINS BLANCS

2019 - AOC Roussette de Savoie - Château de Lucey « L'originel »  
*Vif, floral, gourmand*

7€      32€

2019 - AOC Mâcon-Azé - Domaine de la Garenne  
*Fruité, généreux, équilibré*

9€      37€

2021 - AOC Languedoc - Pezenas - Domaine Prieuré Saint Jean de Bébian « La  
Chapelle de Bébian

11€      45€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

*Nature, rond, fruité*

## VINS ROUGES

2020 - Vin de France - Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée »

*Fruité, épice, léger*

8€

35€

2021 - AOC Bourgogne - Domaine des Perdrix « Pinot noir »

*Frais, fruits rouges, élégant*

13€

59€

## VIN MOELLEUX

NM - AOC Rivesaltes - Parcé Frères Soierie de Rivesaltes Hors d'âge

*Sucré, généreux, rond*

10€

49€

## BIERES (33cL)

La Parisienne blonde

8€

La Parisienne blanche

8€

La Parisienne rousse

8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

# Menu room service de nuit

*Disponible de 22h00 à 07h00*

## PLANCHE DE CHARCUTERIE

*Saucisson sec Jesus du Pays Basque, Jambon cru Kintoa, Bresaola, Rosette fine, jambon de Paris en chiffonnade*

28€

## PLANCHE DE FROMAGE

*Comté affiné 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Brie de Meaux, Chèvre rouelle, Saint-Marcellin, Tête de moine*

28€

## HOUMOS

*Purée de pois chiche et crème de sésame*

14€

## BOISSONS FRAICHES

*Disponible de 22h00 à 07h00*

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO

6€

EAU MINÉRALE 0.5L

6€

EAU MINÉRALE 1L

8€

EAU PÉTILLANTE 0.5L

6€

EAU PÉTILLANTE 1L

8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

# Room Service Menu

*Available from 12:00 pm to 10:00 pm (Tuesday to Saturday)*

*Available from 12:00 pm to 3:00 pm (Sunday and Monday)*

## AVOCADO TOAST

13€

Avocado, coriander, pomegranate, pumpkin seeds

Add poached egg +€2

Add smoked salmon +€2

## FUSILLI

19€

Cherry tomatoes, roasted peppers, carrots, zucchini, burrata, parmesan pesto

## AUBURN CAESAR

19€

Chicken, romaine lettuce, bacon, confit tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar dressing

## CHICKEN CLUB SANDWICH

20€

White bread, mixed greens, roasted chicken, pickle sauce, confit tomato, avocado, bacon, hard-boiled egg, and fries

## "AUBURN" CHEESY BURGER

21€

US beef patty, aged cheddar, lettuce, tomato, confit onions, signature sauce, soft buns

## CARROT VELOUTÉ

15€

Carrots, coconut milk, ginger, pumpkin seeds

## De délicieux desserts

*Available from 12h00 to 22h00*

## HOMEMADE CRUMBLE

7€

*Seasonal fruits*

## CHOCOLAT MOUSSE

7€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

## Non-Alcoholic Beverages

Available from 12:00 pm to 10:00 pm

### HOT BEVERAGES

ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO	4.5€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€
HOT CHOCOLAT	7€
TEA OR HERBAL INFUSION NUNSHEN	7€

*English Breakfast Black Tea, Earl Grey Black Tea, Jasmine Green Tea, Touareg Green Tea,  
Green Passion Tea, Verbena Herbal Tea, Chamomile Herbal Tea*

### COLD BEVERAGES

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6€
STILL WATER 0.5L	6€
STILL WATER 1L	8€
SPARKLING WATER 0.5L	6€
SPARKLING WATER 1L	8€

## Alcoholic Beverages

Available from 12h00 to 22h00

	12 cL	75 cL
<b>CHAMPAGNE</b> NM - Maison Billecart-Salmon - Brut Réserve <i>Fine bubbles, lively, elegant</i>	14€	75€
<b>ROSE WINE</b> 2022 - AOC Côtes de Provence - Château Malherbe « Pointe du Diable » <i>Mineral, saline, fruity</i>	9€	45€
<b>WHITE WINE</b> 2019 - AOC Roussette de Savoie - Château de Lucey « L'originel » <i>Lively, floral, indulgent</i>	7€	32€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

2019 - AOC Mâcon-Azé - Domaine de la Garenne 9€ 37€  
*Fruity, generous, balanced*

2021 - AOC Languedoc - Pezenas - Domaine Prieuré Saint Jean de Bébian « La Chapelle de Bébian » 11€ 45€  
*Nature, rond, fruité*

### **RED WINE** 8€ 35€

2020 - Vin de France - Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée »  
*Fruity, spicy, light*

2021 - AOC Bourgogne - Domaine des Perdrix « Pinot noir » 13€ 59€  
*Fresh, red fruit, elegant*

### **SWEET WINE**

NM - AOC Rivesaltes - Parcé Frères Soierie de Rivesaltes Hors d'âge 10€ 49€  
*Sweet, generous, round*

### **BEERS (33cl)**

La Parisienne blonde 8€  
La Parisienne white 8€  
La Parisienne amber 8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

# Night Room Service Menu

*Available from 22h00 to 07h00*

## CURED MEAT PLATTER

28€

*Basque dry sausage (Jesus), Kintoa cured ham, bresaola, fine rosette, thinly sliced Paris ham*

## CHEESE PLATTER

28€

*24-month aged Comté, farm Saint-Nectaire, Brie de Meaux, goat's cheese wheel, Saint-Marcellin, Tête de Moine*

## HOUMMUS

14€

*Chickpea purée and sesame cream*

## BOISSONS FRAICHES

*Disponible de 22h00 à 07h00*

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO

6€

EAU MINÉRALE 0.5L

6€

EAU MINÉRALE 1L

8€

EAU PÉTILLANTE 0.5L

6€

EAU PÉTILLANTE 1L

8€

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Les plats « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.