

Menu Room Service

Disponible de 12h00 à 22h00 (Mardi à Samedi)

Disponible de 12h00 à 15h00 (Dimanche et Lundi)

TOAST AVOCAT	13€
--------------	-----

Avocat, coriandre, grenade, graines de courge

Supplément oeuf poché +2€

Supplément saumon fumé +2€

FUSILI	19€
--------	-----

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

CESAR AUBURN	19€
--------------	-----

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

CLUB SANDWICH POULET	20€
----------------------	-----

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

CHEESY BURGER « AUBURN »	21€
--------------------------	-----

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

VELOUTE DE CAROTTE	15€
--------------------	-----

Carottes, lait de coco, gingembre, graines de courge

De délicieux desserts

Disponible de 12h00 à 22h00

CRUMBLE MAISON	7€
----------------	----

Fruits de saison

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	14€	75€
NM – Maison Billecart-Salmon – Brut Réserve <i>Fines bulles, vif, élégant</i>		
VIN ROSE	9€	45€
2022 – AOC Côtes de Provence – Château Malherbe « Pointe du Diable » <i>Minéral, iodé, fruité</i>		
VINS BLANCS	7€	32€
2019 – AOC Roussette de Savoie – Château de Lucey « L'originel » <i>Vif, floral, gourmand</i>		
2019 – AOC Mâcon-Azé – Domaine de la Garenne <i>Fruité, généreux, équilibré</i>	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, épicé, 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	28€
<i>Saucisson sec Jesus du Pays Basque, Jambon cru Kintoa, Bresaola, Rosette fine, jambon de Paris en chiffonnade</i>	

PLANCHE DE FROMAGE	28€
<i>Comté affiné 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Brie de Meaux, Chèvre rouelle, Saint-Marcellin, Tête de moine</i>	

HOUMOUS	14€
<i>Purée de pois chiche et crème de sésame</i>	

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

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 <i>Fruity, generous, balanced</i>	9€	37€
---	----	-----

2021 – AOC Languedoc – Pezenas – Domaine Prieuré Saint Jean de Bébien « La Chapelle de Bébien » <i>Nature, rond, fruité</i>	11€	45€
--	-----	-----

RED WINE	8€	35€
-----------------	----	-----

2020 – Vin de France – Domaine Thibault Stephan « Faites entrer la cuvée » <i>Fruity, spicy, light</i>		
---	--	--

2021 – AOC Bourgogne – Domaine des Perdrix « Pinot noir » <i>Fresh, red fruit, elegant</i>	13€	59€
---	-----	-----

SWEET WINE		
-------------------	--	--

NM – AOC Rivesaltes – Parcé Frères Soierie de Rivesaltes Hors d'âge <i>Sweet, generous, round</i>	10€	49€
--	-----	-----

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.