



MAISON BREGUET

Room Service Menu Friday & Saturday evening from 6PM to 10PM

TO START

Scottish smoked salmon blinis & sour cream - 15€ *

Grilled octopus, hummus & sumac - 15€

Soup of the day - 12€ *

Plate of 24 Month Ham - 15€ *

FOR MAIN

Burger Bréguet with cheddar- 19€

César Salad- 19€

Seasonal Salad - 15€*

Gnocchi with mushrooms & parmesan cream- 18€

Seasonal vegetable casserole - 15€

beef tartare with homemade french fries - 18€

Dish of the day - 18€*

FOR DESERT

Plate of freshly cut seasonal fruits - 12€

Cheese selection - 12€ *

Hazelnut praline chocolate mousse- 10€ *

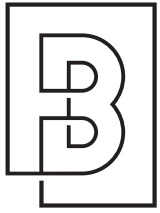
Vanilla Crème brûlée - 10€

* Articles servis en room service 24h/24h- 7J/7J

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes



MAISON BREGUET

Room Service Menu

Monday to Sunday served all day

TO START

Scottish smoked salmon blinis & sour cream - 15€ *

Soup of the day - 12€ *

Plate of 24 Month Ham - 15€

FOR MAIN

Seasonal Salad - 15€*

Dish of the day - 18€*

FOR DESERT

Cheese selection - 12€ *

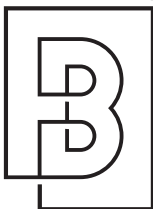
Hazelnut praline chocolate mousse- 10€ *

*Plat en option végétarienne

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes



NOS BOISSONS

NOS VINS AU VERRE & BOUTEILLES

	V. 15cl	Btl
Le Champagne		
Brut Reserve - Billecart Salmon	18€	90€
A.R Lenoble - Brut Rosé « Terroirs	19€	95€
Delamotte Blanc de Blanc	23€	115€
Billecart Salmon Extra Brut 2008		135€
Laurent Perrier ultra brut		150€
Laurent Perrier Nature Blanc de Blancs		175€
Le Rosé -		
AOC Côtes de Provence « Château de Pourcieux » 2019	8€	40€
Le Blanc		
AOC Chablis - Domaine Cadiou - 2018	10€	50€
Sancerre « Les Terres Blanches » - Domaine du Nozay - 2018	12€	65€
Pouilly-Fuissé - Domaine Geoffrey Chevalier - 2016		85€
Beaune 1er Cru « Les Coucheries » - Jean-Claude Rateau - 2017		110€
Condrieu « Légende Bonnetta » - Clos de la Bonnetta - 2016		120€
Le Rouge		
Haut Médoc - Château de Lamarque - 2013	12€	60€
Côtes de Provence- Château La Martinette - Grande Pièce - 2015	14€	70€
Châteauneuf-du-Pape «Le Traversier» - Château Simian - 2016		85€
Pommard - Domaine Billard & Fils - 2018		105€
Santenay 1er Cru « Les Gravières » - Jean Marc Vincent - 2017		125€

NOS SOFTS & BIERES

Eau plate St Georges	9€
Eau gazeuse Chateldon	8€
Expresso, allongé, décaféiné	4€
Double expresso, Latte, Cappuccino	6€
Coca Cola, limonade, perrier, tonic three cents	6€
Thé & infusions Dammann	6€
Jus Alain Millat (pomme, raisin, framboise, passion, ananas, abricot, cranberry)	8€
Bière La Parisienne (blanche, blonde & brune)	9€

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes