



Menu de Service en Chambre

*Toute exigence alimentaire ou allergie peut être prise en compte
sur demande auprès de notre service en chambre.*

PETIT DÉJEUNER 6H30 – 11H00

PETIT DÉJEUNER ASTORIA 60,00€

BOISSONS

*Choix de café ou thé, chocolat chaud,
Sélection de jus frais faits maison :
Orange ou pamplemousse
Jus: pomme, canneberge, tomate, tropical, ananas
Verre de Prosecco, La Java, Spumante, Italie*

BOULANGERIE

*Corbeille de pain frais (complet, blanc, aux céréales)
Corbeille de viennoiseries (croissant, pain au chocolat,
de saison)*

PETIT-DÉJEUNER CHAUD

(Votre choix d'un plat)

Petit Déjeuner Anglais Complet
*Deux Œufs Pochés, Bacon Anglais, Muffin Anglais,
Sauce Hollandaise*

Œufs Bénédicte
*Deux œufs pochés, bacon anglais, muffin anglais,
sauce hollandaise*

Œufs Royales
*Deux Œufs Pochés, Saumon Fumé, Muffin Anglais,
Sauce Hollandaise*

Œufs Florentine
*Deux Œufs Pochés, Épinards, Muffin Anglais, Sauce
Hollandaise*

CLASSIQUES FROIDS

*Sélection de Charcuterie
Sélection de Fromages
Saumon Fumé ou Églefin Fumé*

COIN SANTÉ

*Fruits Rouges de Saison et Sélection de
Fruits Frais
Choix de Céréales, Laits et Yaourts :
Muesli, Granola, Corn Flakes,
Céréales Sans Gluten
Lait Demi-Écrémé, Entier, Avoine, Amande,
Coco, Soja*

**Toast à l'Avocat,
Œufs Pochés (V)**
*Toast à l'Avocat, Œufs Pochés, Feta et
Flocons de Piment (V)*

**Omelette / Omelette aux
Blancs d'Œufs**
*Oignon, Poivrons, Tomate, Champignons,
Épinards, Fromage, Jambon, Herbes*

Petit Déjeuner Végétarien
*Deux Œufs Bio Cuits Comme Vous Le
Souhaitez, Toast à l'Avocat avec Flocons de
Piment, Tomates Grillées, Champignons*

SUCRÉ

Gaufres

*Fruits Rouges, Mascarpone, Sauce Caramel Salé,
Crème Fraîche, Cannelle*

Pain Perdu

Crème à la Vanille, Fruits Rouges

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE 6H30 – 11H00

CAFÉ & THÉ

Espresso	6.00€
Americano	7.00€
Double Espresso	8.00€
Cappuccino	8.00€
Latte Macchiato	8.00€
Flat White	8.00€
Thé	8.00€
Café & Gâteau Signature	18.00€
Chocolat Chaud Belge	8.00€

JUS

Orange / Pamplemousse	10.00€
Ananas	7.00€
Canneberge	7.00€
Pomme	7.00€
Tropical	7.00€
Tomate	7.00€

BOISSONS AU VERRE

Champagne, R de Ruinart, Champagne, France	26.00€/130.00€
Prosecco La Jara, Spumante, Italie	12.00€/70.00€
Mimosa	27.00€
Kir Royale	29.00€

PETIT DÉJEUNER

Petit Déjeuner Anglais Complet

Deux Œufs Bio Cuits Comme Vous Le Souhaitez, Bacon, Saucisse, Tomates Grillées, Champignons

25.00€

25.00€

Petit Déjeuner Végétarien

Deux Œufs Bio Cuits Comme Vous Le Souhaitez, Toast à l'Avocat avec Flocons de Piment, Tomates Grillées, Champignons

23.00€

Œufs Bénédicte

Deux Œufs Pochés, Bacon Anglais, Muffin Anglais, Sauce Hollandaise

25.00€

Œufs Royales

Deux Œufs Pochés, Saumon Fumé, Muffin Anglais, Sauce Hollandaise

22.00€

Œufs Florentine

Deux Œufs Pochés, Epinards, Muffin Anglais, Sauce Hollandaise

23.00€

Toast à l'Avocat avec Œufs Pochés (Vég)

Avec Feta et Flocons de Piment

23.00€

Gaufre au Bacon et Œuf

Bacon Croquant, Œuf au Plat, Sirop d'Érable

18.00€

Omelette / Omelette aux Blancs d'Œufs

Oignon, Poivrons, Tomate, Champignons, Epinards, Fromage, Jambon, Herbes

12.00€

Deux Œufs Bio, Cuits Comme Vous Le Souhaitez

ACCOMPAGNEMENTS 8,00€

Saucisse

Porc, Poulet ou Végétale

Bacon

Pommes de Terre Rissolées

Champignons Frais Sautés

Tomates Grillées

SUCRÉS

Gaufre

Aux Fruits Rouges et Mascarpone

Ou

Avec Sauce Caramel Salé, Crème Fraîche et Cannelle

19.00€

18.00€

Paid Perdu

À la Crème Vanille et Fruits Rouges

19.00€

VIENNOISERIES

Panier de Viennoiseries (3 Pièces)	12.00€
Croissant, Pain au Chocolat, Pâtisserie de Saison 4.00€ (par pièce)	
Croissant au Fromage et Jambon	14.00€
Panier de Pain	12.00€
<i>Tranches de Pain Blanc, Complet, aux Céréales et sans Gluten, accompagnées d'un Assortiment de Confitures, de Miel et de Beurre.</i>	

FRUITS, CÉRÉALES & BOLS

Sélection de Fruits Tranchés	17.00€
Fruits Rouges de Saison	21.00€
Sélection de Céréales	8.00€
<i>Avec Yaourt ou Lait au Choix</i>	
Granola aux Fruits Rouges	16.00€
<i>Avec Yaourt Grec et Granola Maison</i>	
Porridge à la Pomme et aux Myrtilles	14.00€
<i>Avec Pomme, Myrtille, Sirop de Citron, Cannelle et Copeaux de Noix de Coco</i>	
Açaï aux Fruits Rouges et Beurre de Cacahuète	18.00€
<i>Fruits Rouges, Banane, Granola, Açaï au Beurre de Cacahuète</i>	

FROMAGES & CHARCUTERIE

Sélection de Fromages	19.00€
Sélection de Charcuterie	18.00€
Sélection Mixte	18.00€

PETIT DÉJEUNER TARDIF

11:00 - 23:00

Gaufres Belges	22.00€
<i>Fruits Rouges et Mascarpone ou Sauce Caramel Salé et Chantilly</i>	
Toast à l'Avocat avec Œufs Pochés	25.00€
<i>Fromage Feta et Flocons de Piment</i>	
Œufs Bénédicte	25.00€
<i>Nature ou avec Jambon / Fromage / Champignons / Oignons</i>	
Pain Perdu	22.00€
<i>Avec Crème Vanille</i>	
Sélection de Fruits Tranchés	23.00€

ENTRÉES ET À PARTAGER

11:00 - 23:00

Lobster roll	35.00€
Parmigiana d'Aubergine	22.00€
Croquette Maison, 1 Pièce	15.00€
<i>Moules</i>	
<i>Tartufata</i>	
Foie Gras, Brioche, Chutney d'Oignon	34.00€
Velouté de Champignons et Parmesan	18.00€
Consommé de Légumes	18.00€
Poulet Japonais Croustillant Aigre-Doux	25.00€
Salade de Saison du Chef	20.00€
<i>Sélection de Légumes, Fromage Halloumi, Tomates</i>	
Gyoza de Canard, 3 Sauces	25.00€
Cannelloni, Ricotta, Épinards	18.00€

PLATS

11:00 - 23:00

Veau à la Viennoise avec Fromage et Sauce Tomate	35.00€
Nouilles Ramen, Poulet ou Légumes	32.00€
Burger Classique de Bœuf	30.00€
Salade César Traditionnelle au Poulet	30.00€
Cannelloni, Ricotta, Épinards	30.00€
Coquillettes Gratinées, Pâtes Tartufata, Jambon et Fromage	35.00€
Cabillaud, Sauce Thaï et Légumes	35.00€
Bar, Sauce Pesto, Légumes	35.00€
Entrecôte de Bœuf Wagyu (Sauce Poivre ou Champignons)	48.00€
Croque-Monsieur à la Truffe	25.00€
Club Sandwich	25.00€

ACCOMPAGNEMENTS

11:00 - 23:00

Frites	12.00€
Salade Verte	12.00€
Purée de Pommes de Terre	12.00€
Légumes Grillés	12.00€

ENFANTS

11:00 - 23:00

Poulet Croustillant Mayonnaise	25.00€
Pâtes Penne Bolognaise Classiques	34.00€
Bar avec Purée de Pommes de Terre	25.00€

DESSERTS

11:00 - 23:00

Paris-Brest Classique	18.00€
Gâteau au Chocolat 100% Belge	18.00€
Pavlova à la Poire	18.00€

Sorbet

Citron avec Citron Confit et Lemon Curd	18.00€
Chocolat Belge, Sauce Chocolat et Crumble au Chocolat	18.00€

Glace

Vanille, Sauce Vanille et Crumble	18.00€
Pistache, Sauce Pistache et Crumble	18.00€

TARD LE SOIR ET LA NUIT

23:00 - 6:00

Burrata, Tomates Cerises Confites, Huile de Basilic	26.00€
Salade César Traditionnelle au Poulet	30.00€
Cannelloni, Ricotta, Épinards	30.00€
Paris-Brest Classique	18.00€
Glace au Chocolat 100% Belge	18.00€

Ancrée dans la durabilité, notre cuisine met en valeur les meilleurs ingrédients locaux et de saison.

BOISSONS

EAU

Bru Eau Plate / Gazeuse Petite	6.00€
Bru Eau Plate / Gazeuse 50 cl	8.00€
Bru Eau Plate / Gazeuse 1 L	10.00€

JUS

Jus d'Orange Frais	10.00€
Jus de Pamplemousse Frais	10.00€
Jus de Pomme	7.00€
Jus de Pamplemousse	7.00€
Jus de Canneberge	7.00€
Jus d'Ananas	7.00€
Jus de Tomate	7.00€

SODAS 7.00€

Coca-Cola	Eau Tonic
Coca-Cola Zero	Eau Tonic Light
Fanta	Eau Tonic à la Fleur de Sureau
Sprite	Ginger Ale
Eau Gazeuse	Ginger Beer

BIÈRE

Duvel	9.00€
Cristal	9.00€
Cristal 0%	9.00€

VIN BLANC AU VERRE / À LA BOUTEILLE

Bodegas Fulcro, A Pedreira, Espagne, Rías Baixas, 2022	13.00€/ 59.00€
---	----------------

Domaine du Clos des Poulettes, Bourgogne, Côteaux Bourguignon, 2022	14.00€/ 65.00€
--	----------------

Sancerre, Loire, Roger Champault, Côte de Champtin, 2022	17.00€/ 75.00€
---	----------------

VIN ROSÉ AU VERRE / À LA BOUTEILLE

Il Rosato, Nervi-Conterno, Piémont, Italie, 2022	16.00€/ 90.00€
--	----------------

Château de L'Escarelle Palm 'Par L'Escarelle' Rosé, 2023	160.00€
---	---------

VIN ROUGE AU VERRE / À LA BOUTEILLE

Bodegas Altun, Villacardiel, Espagne, Rioja, 2022	13.00€/ 59.00€
---	----------------

Les Éclats de Branas Grand Poujeaux, Bordeaux, Moulis-en-Médoc, 2019	14.00€/ 65.00€
---	----------------

Punto Final, Malbec Classico, Mendoza, 2024	12.00€/ 60.00€
---	----------------

VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

Ruinart, Brut, Champagne, France	26.00€/ 130.00€
----------------------------------	-----------------

R de Ruinart, Rosé, Champagne, France	42.00€/ 250.00€
---------------------------------------	-----------------

Bruno Paillard Blanc de Blancs, Champagne, France	270.00€
--	---------

Dom Pérignon 2015	750.00€
-------------------	---------

Magnum de Ruinart Blanc de Blancs 2012	470.00€
--	---------