

## IN ROOM DINING

*- Edition Juin 2026 -*

*- June 2026 Edition -*



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO



Chers Résidents,

L'équipe "In Room Dining" de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo se tient à votre disposition pour vous faire découvrir chez vous une cuisine raffinée, aux accents méditerranéens, signée par le Chef des cuisines, Christophe Cussac.

Le menu est disponible sur le site internet de la Résidence : [www.residencemetropole.com](http://www.residencemetropole.com) – rubrique "services" ou en cliquant sur ce [lien](#).

En composant le 101 par votre téléphone interne, l'équipe "In Room Dining" se tient à votre disposition 24h/24 pour vous conseiller et prendre votre commande.

Nous espérons que ce service vous donnera entière satisfaction et nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire en composant le "9" (standard de l'hôtel).

Bien cordialement,

Dear

Residents,

The In Room Dining team of the Hotel Metropole Monte-Carlo is very pleased to introduce you our special menu including a fine selection of seasonal dishes with Mediterranean highlights, signed by the Executive Chef Christophe Cussac.

The menu is available on the Residence's website: [www.residencemetropole.com](http://www.residencemetropole.com) – see "services" or by clicking on this following [link](#).

Our team will be delighted to advise you and take your orders. Please dial 101 from the internal phone to reach the 24-hours Room Service.

We trust this service will meet your expectations. Should you have any special request or need any further information, please feel free to contact us by dialing "9" (hotel operator).

Yours truly,

**In room dining – 101 – Taxes et service compris**

**Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶**



Du mardi au samedi - au dîner

YOSHI is one of the most prestigious Japanese restaurants on the Côte d'Azur.

From Tuesday to Saturday – at dinner

## POUR L'APÉRITIF – APERITIVE

## SUSHI

## ENTRÉES – STARTERS

## POISSONS ET VIANDE – FISH AND MEAT

RIZ – RICE

## CARTE DES DESSERTS

\*Entrée et plat signature du restaurant Yoshi - \*Signature starter and main course from Yoshi restaurant  
Le plat présentant un logo 🌱 est végétarien - Course with a logo 🌱 is vegetarian

**Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés**  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices

## LA CARTE DU LOBBY BAR – LOBBY BAR MENU

de 11h à 23h – from 11 am till 11 pm

### LES ENTREES – STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Le potage de légumes de saison</b>  <br>Seasonal vegetable soup                                                                 | 22 € |
| <b>La soupe froide de tomates et stracciatella</b><br>Fresh tomato soup with stracciatella cheese                                                                                                                                                                                                    | 23 € |
| <b>Le Vitello Tonnato aux aromates</b> <br>Vitello Tonnato, aromatic herbs                                                                                                                                          | 35 € |
| <b>La tomate et la mozzarella « di bufala » aux feuilles de basilic</b> <br>Tomato and mozzarella « di bufala » with basil                                                                                          | 31 € |
| <b>Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès</b> <br>Green beans salad, Xérès vinegar                                                                                                                         | 29 € |
| <b>L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan</b> <br>Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan                                                                                                    | 32 € |
| <b>La kale au quinoa, feta, cranberries et graines de tournesol</b> <br>Kale salad, quinoa, feta, cranberries and sunflower seeds                                                                                   | 36 € |
| <b>Le foie gras de canard au naturel</b> <br>Duck foie gras "au naturel"                                                                                                                                            | 46 € |
| <b>Les escargots « Gros de Bourgogne » à l'ail et au persil, les 6 coquilles</b><br>Six shells of big snails from Burgundy with garlic and parsley                                                                                                                                                   | 31 € |
| <b>La « Cæsar Salad » au poulet croustillant ou crevettes et bacon grillé</b><br>Crispy chicken or shrimps "Cæsar Salad", grilled bacon                                                                                                                                                              | 42 € |
| <b>Le carpaccio de bœuf bio "Black Angus" irlandais à l'huile d'olive vierge</b><br>Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil                                                                                                                                                     | 35 € |
| <b>La fraîcheur de légumes au thon blanc et anchois confits</b>  <br>Fresh vegetable salad with white tuna belly and anchovies | 39 € |
| <b>Le homard aux courgettes violon, amandes et pamplemousse</b><br>Lobster with Fiddlehead courgettes, almonds and grapefruit                                                                                                                                                                        | 69 € |
| <b>Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne</b> <br>Scottish smoked salmon with grilled country bread                                                                                               | 41 € |
| <b>La pastèque et le mini concombre à la féta et menthe fraîche</b><br>Watermelon and mini cucumber with feta and fresh mint leaves                                                                                                                                                                  | 30 € |
| <b>L'avocat et l'œuf parfait aux douces épices</b><br>Avocado and poached egg with sweet spices                                                                                                                                                                                                      | 29 € |



Gluten Free



Vegetarian



Dairy Free

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

> 🌱 Plats modifiables pour devenir végétariens – Courses can be changed to become vegetarians

## LES SANDWICHES – SANDWICHES

**Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** 46 €  
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon

**Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate, oignons et condiments** 44 €  
Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments

## LES PÂTES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

**Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou** 🌱 35 €  
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce

**Les gnocchetti sardi aux girolles et jambon ibérique** 🌱 43 €  
Gnocchis with chanterelles and iberic ham

**La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** 31 €  
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and aragula leaves

## LES PLATS – DISHES

**Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites** 🍷 45 €  
Beef tartare with french fries or green salad

**L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons** 🌱 29 €  
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms

**Le « homard-frites », sauce piquante** 🍷 110 €  
"Lobster french fries", spicy sauce

**Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue** 🍷 🌱 49 €  
Grilled salmon with mango tagliatelles

**Le loup de mer bohémienne** 63 €  
Bohemian sea bass filet

**La petite friture de rouget au persil, coriandre et citron de menton** 59 €  
Fried red mullet, parsley, coriander and lemon of Menton

**Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois** 46 €  
Fish'n chips, tartare sauce and green peas

**Le poulet fermier rôti, sucrine** 🍷 49 €  
Spit roasted free range chicken, sucrine salad

**L'agneau en côtelettes à la fleur de thym** 🍷 60 €  
Lamb chops with garden fresh thyme

**Le veau en escalope croustillante aux épinards** 54 €  
Crispy veal escalope with spinach

**Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature** 🍷 71 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés**  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices

Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain



Gluten Free



Vegetarian



Dairy Free

## LES FROMAGES – CHEESES

**De saison, frais et affinés**  24 €  
Seasonal, fresh and mature

## LES DESSERTS

**La tarte au citron meringuée** 19 €  
Lemon meringue tart

**Les macarons monégasques** 19 €  
Macaroons from Monaco

**La tarte aux fraises** 19 €  
Strawberries tart

**La crème caramel** 19 €  
Caramel cream

**La religieuse au café** 19 €  
Coffee religieuse

**La mousse au chocolat noir** 19 €  
Black chocolate mousse

**L'île flottante et popcorn au caramel** 19 €  
Caramel "île flottante" and popcorn

**Les fruits frais** 31 €  
Fresh fruits

**Les fruits rouges** 35 €  
Fresh red fruits

**Le cake au citron** 19 €  
Lemon cake

**Les glaces et les sorbets 1/2/3 boules** 8/14/17 €  
Ice creams and sorbets 1/2/3 scoops

In room dining – 101 – Taxes et service compris

**Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs**  
15% preferential discount to all Metropole residents on all menu prices

 Gluten Free

 Vegetarian

 Dairy Free

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LA CARTE ENFANTS — CHILDREN MENU

de 11h à 23h – from 11 am till 11 pm

**Les spaghettis au coulis de tomates ou à la bolognaise**  23 €  
Spaghetti with tomato or Bolognese sauce

**L'omelette, au jambon, fromage ou champignons**  23 €  
Plain omelet with a choice of ham, cheese or mushrooms

**Le saumon d'Écosse cuit à l'étuvée** 33 €  
Fillet of steamed Scottish salmon

**Le « chicken'n chips »** 23 €  
"Chicken'n chips"

**Le petit burger nature ou fromage** 27 €  
Small burger, plain or with cheese

**Le blanc de poulet rôti** 27 €  
Roasted chicken breast

**Le steak haché poêlé** 30 €  
Hamburger steak

## LES GARNITURES — SIDE DISHES

**Le riz nature** 15 €  
Plain rice

**Les pâtes** 15 €  
Pasta

**Les pommes frites** 15 €  
French fries

**Les légumes de saison** 15 €  
Seasonal vegetables

Gluten Free

 Vegetarian

 Dairy Free

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs.  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices

# METROPAW

de 11h à 23h – from 11 am till 11 pm

## Une carte gourmande dédiée aux compagnons canins A gourmet menu for four-legged friends

MetroPaw propose des plats fraîchement cuisinés, dédiés au bien-être de votre chien. Les recettes, formulées et validées par Animafit'Azur, conseil en nutrition canine et féline, sont cuisinées à partir d'ingrédients 100 % naturels de qualité, sans conservateurs ni colorants, sans sel ni sucre ajouté.

MetroPaw offers freshly cooked dishes dedicated to your dog's well-being. The recipes, formulated and approved by Animafit'Azur, canine and feline nutrition consultant, are cooked using 100% high-quality natural ingredients, with no preservatives, no colourings, no salt or added sugar.

## LES ASSIETTES GOURMANDES – GOURMET PLATES

pour une ration journalière – for a daily meal portion

24 € la portion de 150g / 190Kcal, pour un petit chien – 3kg – for a small dog  
45 € la portion de 300g / 400Kcal, pour un chien moyen – 8kg – for a medium dog

### L'Assiette Gourmande du moment

The gourmet plate of the moment

#### Bolodog

Haché de bœuf 5% mg, carotte, pâtes (sans œuf), coulis 100% tomates, huile de colza bio, basilic

Lean minced beef 5% fat, carrot, pasta (egg-free), 100% tomato coulis, organic rapeseed oil, basil

## LES FRIANDISES – TREATS

10% du besoin journalier du chien – 10% of the dog's daily needs

Entre 20 et 40 Kcal par unité – Between 20 and 40 kcal each

#### Biscuit dinde carotte

Dinde, farine de riz, carotte, huile végétale bio

Turkey, rice flour, carrot, organic vegetable oil

6 € l'unité – per unit

#### Madeleines

Banane, farine de riz, skyr 0%, œuf, huile végétale bio, bicarbonate, jus de citron

Banana, rice flour, 0% skyr, egg, organic vegetable oil, bicarbonate of soda, lemon juice

7 € les 3

#### Cupcakes pomme, glaçage patate douce

Pomme, patate douce, farine de riz, skyr, huile végétale bio, bicarbonate, jus de citron

Apple, sweet potato, rice flour, skyr, organic vegetable oil, baking soda, lemon juice

9 € les 3

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

# LA CARTE DE NUIT – NIGHT MENU

de 23h à 6h – from 11 pm till 6 am

## LES ENTRÉES – STARTERS

Le potage de légumes de saison  22 €  
Seasonal vegetable soup

Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne  41 €  
Scottish smoked salmon with grilled country bread

Le carpaccio de bœuf bio "Black Angus" irlandais à l'huile d'olive vierge 35 €  
Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil

La « César Salad » au poulet croustillant ou crevettes et bacon grillé 42 €  
Crispy chicken or shrimps "Cæsar Salad", grilled bacon

## LES SANDWICHES – SANDWICHES

Le « Club » au poulet ou au saumon fumé d'Écosse escorté de bacon 46 €  
Chicken or smoked scottish salmon club sandwich with crispy bacon

Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate, aux oignons et aux condiments 44 €  
Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments

## LES PLATS – DISHES

L'œuf en omelette, au jambon, fromage ou champignons  29 €  
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms

Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'une sauce au pistou  35 €  
Spaghetti with tomato and basil, bolognese or pesto sauce

Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois 46 €  
Fish'n chips, tartare sauce and green peas

Le poulet fermier rôti  49 €  
Spit roasted free range chicken

Le veau en escalope croustillante aux épinards 54 €  
Crispy veal escalope with spinach

## LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés 24 €  
Seasonal, fresh and mature

## LES DESSERTS – DESSERTS

De la nuit 19 €  
Of the night

 Gluten Free

 Vegetarian

 Dairy Free

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LE PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE — « À LA CARTE » BREAKFAST



|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La sélection de pains – Selection of breads .....                                         | 5 €  |
| La viennoiserie – Bakery .....                                                            | 5 €  |
| La corbeille de viennoiseries – Bakery basket.....                                        | 16 € |
| L'Actimel .....                                                                           | 5 €  |
| Le yaourt nature, maigre, aux fruits ou au soja & le fromage blanc.....                   | 8 €  |
| Plain, low-fat, fruit yoghurt or soy & cottage cheese                                     |      |
| Le demi-pamplemousse ou les suprêmes d'orange .....                                       | 8 €  |
| Half grapefruit or orange segments                                                        |      |
| La compote de fruits – Fruit compote .....                                                | 8 €  |
| La salade de fruits frais – Fresh fruit salad. ....                                       | 11 € |
| L'assiette de fruits frais – Fresh fruit platter .....                                    | 23 € |
| L'assiette de fruits rouges – Berries platter .....                                       | 26 € |
| Les Cornflakes, Muesli, All Bran, Special K, Fruit'n Fibre, Choco Pops.....               | 9 €  |
| Avec supplément fruits frais – with extra fresh fruits .....                              | +5 € |
| Le porridge au lait ou à l'eau – Plain porridge with water or milk .....                  | 11 € |
| Avec supplément fruits frais – with extra fresh fruits .....                              | +5 € |
| Les œufs au plat, brouillés, pochés, à la coque ou en omelette.....                       | 21 € |
| Eggs cooked to your liking: fried, poached, boiled eggs or omelette                       |      |
| Avec garnitures au choix : .....                                                          | +5 € |
| tomates, jambon, fromage, bacon, saucisses, champignons, oignons ou fines herbes          |      |
| Choice of side dishes: tomatoes, ham, cheese, bacon, sausages, mushrooms, onions or herbs |      |
| Avec saumon fumé d'Ecosse – with Scottish smoked salmon .....                             | +7 € |
| Les œufs Bénédicte jambon – Benedict eggs with ham .....                                  | 32 € |
| Les œufs Bénédicte saumon – Benedict eggs with salmon .....                               | 36 € |
| Le jambon blanc – Yorkshire ham .....                                                     | 17 € |
| Le fromage Emmenthal – Emmenthal cheese .....                                             | 14 € |
| Les fromages de saison, frais et affinés – Fresh or mature cheeses.....                   | 19 € |
| Le jambon de Parme – Parma ham.....                                                       | 21 € |
| Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne .....                              | 39 € |
| Scottish smoked salmon with grilled country bread                                         |      |

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LES BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| L'expresso – Single espresso .....                                                     | 12 € |
| Le macchiato – Single macchiato .....                                                  | 13 € |
| Le double expresso – Double espresso .....                                             | 14 € |
| Le café américain – American coffee .....                                              | 14 € |
| Le cappuccino .....                                                                    | 15 € |
| Le latte macchiato .....                                                               | 15 € |
| Le chocolat chaud – Hot chocolate .....                                                | 17 € |
| La sélection de thés (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Detox) ..... | 14 € |
| Teas selection (Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Green, Jasmin, Detox tea)            |      |
| La sélection d'infusions (camomille, verveine) .....                                   | 15 € |
| Herbal teas infusion (camomille, verbenas infusions)                                   |      |
| La sélection d'infusions fraîches (menthe, gingembre, miel & citron) .....             | 16 € |
| Fresh herbal teas infusion (mint, ginger, honey & lemon fresh infusions)               |      |

## LES BOISSONS FROIDES – COLD BEVERAGES

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Le jus de fruits artisanal : tomate, mangue, abricot, ananas, pomme, fraise et pêche de vigne ..... | 17 € |
| Handmade fruit juice: tomato, mango, apricot, pineapple, apple, strawberry and peach                |      |
| Le jus de fruits frais pressés : orange, citron, pamplemousse, carotte .....                        | 20 € |
| Freshly squeezed fruit juice: orange, grapefruit, lemon, carrot                                     |      |
| Le jus frais du jour – fresh fruit of the day .....                                                 | 20 € |
| Le milkshake .....                                                                                  | 21 € |

## LES LAITS SANS LACTOSE – LACTOSE FREE MILKS

|                                       |
|---------------------------------------|
| Lait sans lactose – Lactose free milk |
| Lait de soja – Soy milk               |
| Lait d'amande – Almond milk           |
| Lait de riz – Rice milk               |



In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LES BOISSONS – BEVERAGES

### EAUX MINÉRALES – MINERAL WATER

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Evian, Vittel, San Pellegrino (50cl) .....  | 12 € |
| Evian, Vittel, San Pellegrino (100cl) ..... | 14 € |
| Perrier (75cl) .....                        | 11 € |
| Châteldon (75cl) .....                      | 12 € |

### SODAS – SOFT DRINKS

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Seven'up, Schweppes, Tonic Water ..... | 14 € |
| Red Bull, Sugar Free Red Bull .....                               | 14 € |

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS – FRESHLY SQUEEZED FRUIT

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Orange, Pamplemousse, Citron, Carotte ..... | 20 € |
| Le Thé Glacé Métropole .....                | 20 € |

### JUS DE FRUITS ARTISANAUX – HANDMADE FRUIT JUICE

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Mangue, Pomme, Fraise, Pêche de vigne, Tomate, Abricot, Ananas..... | 17 € |
|---------------------------------------------------------------------|------|

### BIÈRES – BEERS

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Bière Heineken, Desperados, Corona ..... | 20 € |
| L'Azuréenne bio ale .....                | 20 € |

### APÉRITIFS – SPIRITS

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Martini Rosso .....                     | 20 € |
| Johnnie Walker Red Label .....          | 23 € |
| Johnnie Walker Black Label 12 ans ..... | 29 € |
| Grey Goose .....                        | 28 € |
| Bacardi .....                           | 22 € |
| Bombay Sapphire .....                   | 23 € |

### BOUTEILLES – BOTTLES

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Whisky Johnny Walker Black Label ..... | 396 € |
| Whisky Yamazaki .....                  | 594 € |
| Whisky Johnny Walker Blue Label .....  | 981 € |
| Vodka Belvédère / Grey Goose .....     | 396 € |
| Vodka Kauffman .....                   | 972 € |
| Gin Tanqueray 10 .....                 | 396 € |
| Rhum Ron Zacapa 23 ans .....           | 594 € |
| Cognac Hennessy XO .....               | 954 € |

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LA CARTE DES VINS – WINE LIST

### CHAMPAGNES BLANCS – WHITE

37,5 cl 75 cl

RUINART Blanc de Blancs brut 145 € ..... 290 €

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN « CARTE JAUNE» brut .....140 €

2015 DOM PÉRIGNON brut ..... 695 €

KRUG « GRANDE CUVÉE, 171<sup>ème</sup> ÉDITION » brut ..... 695 €

2016 MOËT & CHANDON « GRAND VINTAGE », extra brut 695 €

2015 LOUIS ROEDERER « CRISTAL », brut 765 €

### CHAMPAGNES ROSÉS – ROSE

75 cl

RUINART, brut 145 € 290 €

LAURENT PERRIER, brut..... 290 €

2009 DOM PÉRIGNON ..... 1290 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LA CARTE DES VINS – WINE LIST

### VINS BLANCS – WHITE

37,5 cl 75 cl

2024 SANCERRE « Signature » *Pascal Jolivet* ..... 125 €

2024 POUILLY-FUMÉ *Domaine de Ladoucette*..... 65 € 120 €

2024 CHABLIS « Terroir de la Courgis » *Patrick Piuze*..... 165 €

2021 CHASSAGNE-MONTRACHET *Alex Moreau*..... 360 €

2021 CONDRIEU "Chery" *André Perret* ..... 215 €

### VINS ROSÉS – ROSE

37,5 cl 75 cl

COTES DE PROVENCE "Clarendon" *Domaine Gavoty* ..... 120 €

CÔTES DE PROVENCE « Rosé & Or » *Château Minuty*..... 139 €

CÔTES DE PROVENCE Domaines d'Ott ..... 79 € 149 €

CÔTES DE PROVENCE « Garrus » *Château d'Esclans* ..... 365 €

### VINS ROUGES – RED

75 cl

2020 BANDOL « Lulu & Lucien » *Domaine Tempier* ..... 125 €

2020 CÔTES-DE-PROVENCE « Syrah-Mourvèdre » *Saint Anton* ..... 125 €

2017 SAINT-ÉMILION *GRAND CRU Château La Fleur Perey*..... 139 €

2015 SAINT-JULIEN *Château Talbot* ..... 435 €

2021 BOURGOGNE *Antoine Jobard* ..... 160 €

2021 VOLNAY *Pierrick Bouley*..... 295 €

2021 I.G.P. DES COLLINES RHODANIENNES « Sainte-Agathe » *Domaine Georges Vernay* 120€

2021 I.G.P. DES COLLINES RHODANIENNES « KAMAKA, Terroir de Seyssuel » *Graeme & Julie Bott* ..... 190 €

2020 SAINT-JOSEPH « Les Royes » *Domaine Courbis* ..... 130 €

2018 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Vieilles Vignes » *Domaine de la Janasse* ..... 368 €

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶

## LES VINS AU VERRE – WINE BY GLASS

### VINS BLANCS – WHITE

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| 2024 SANCERRE « Signature » Pascal Jolivet.....           | 29 € |
| 2024 CHABLIS « Terroir de la Courgis » Patrick Piuze..... | 32 € |

### VINS ROSÉS – ROSE

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| CÔTES-DE-PROVENCE « Clarendon » Domaine Gavoty ..... | 26 € |
| CÔTES-DE-PROVENCE Domaines Ott .....                 | 35 € |

### VINS ROUGE – RED

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| 2020 COTEAUX-VAROS-EN-PROVENCE « Les Abeillons » <i>Thuerry</i> .....    | 24 € |
| 2022 COTES-DU-RHONES « Le Coudoulet » <i>Château de Beaucastel</i> ..... | 29 € |
| 2019 PAUILLAC <i>Pauillac du Château Latour</i> .....                    | 79 € |

In room dining – 101 – Taxes et service compris

Réduction-préférentielle-de-15%-aux-résidents-du-Métropole-sur-tous-les-tarifs-affichés¶  
15%-preferential-discount-to-all-Metropole-residents-on-all-menu-prices¶