

IN ROOM DINING

- Edition Septembre 2026 -

- September 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 - rubrique "services" ou en cliquant sur le lien suivant : https://metropole.com/wp-content/uploads/2021/10/VIP_Menu_IRD.pdf

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 - see "services" or by clicking on the following link: https://metropole.com/wp-content/uploads/2021/10/VIP_Menu_IRD.pdf

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¶**



Y O S H I

JAPANESE CUISINE

YOSHI est l'un des restaurants japonais les plus prestigieux de la Côte d'Azur.

Du mercredi au samedi – au déjeuner et dîner

Cette sélection, proposée en service en chambre, a été conçue pour garantir la qualité, la température et les conditions idéales de dégustation de chaque produit. Pour profiter de l'intégralité de la carte, savourez-la sur place au restaurant.

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

From Wednesday to Saturday – at lunch and dinner

This selection, offered through room service, has been crafted to ensure the quality, temperature, and optimal conditions for enjoying each dish. To experience the full menu, savor it on-site at the restaurant.

POUR L'APÉRITIF – APERITIVE

SHAKE ventrèche de saumon frais au caviar à la feuille d'or with caviar and gold leaf	39 €
AGE DASHI TOFU tofu frit deep fried tofu	24 €

SUSHI

SUSHI sélection de nigiri, maki et uramaki en 18 pièces	75 €
nigiri, maki and uramaki, selection of 18 pieces	
SHAKE saumon en 8 pièces salmon 8 pieces	29 €
CALIFORNIA ROLL *EBI TEMPURA beignets de crevettes en 8 pièces prawn Tempura 8 pieces	37 €

ENTRÉES – STARTERS

HORENSOU salade d'épinards au sésame blanc spinach salad with white sesame	26 €
MISO SHIRU soupe miso miso soup	19 €
KABU TO OMARU-EBI raviolis de homard aux navets marinés	54 €
lobster raviolis and marinated turnips	

POISSONS ET VIANDE – FISH AND MEAT

*GHINDARA NO SAIKYO YAKI black cod mariné et cuit	73 €
marinated and grilled black cod	
USUYAKI faux filet roulé aux légumes et champignons enoki	63 €
sirloin fillet rolls with vegetables and enoki mushrooms	

RIZ – RICE

NATURE steamed 🌱	13 €
ONSEN TAMAGO nature accompagné d'un œuf mollet	19 €
steamed with soft-boiled egg	
SAUTE aux crevettes et aux légumes	22 €
with shrimps and vegetables	

CARTE DES DESSERTS

MOCHIS sélection du jour 3 pièces selection of the day 3 pieces	24 €
--	------

SAKÉS

	30 cl	72 cl
NAKADORI JUNMAI « Sayori » Asahada	78 €	154 €
JUNMAI GENSU « Kawasemi » Koshinohana	85 €	180 €

*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

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 DU LOBBY BAR – LOBBY BAR MENU

de 11h à 23h – from 11 am till 11 pm

LES ENTREES – STARTERS

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



Gluten Free



Vegetarian



Dairy Free

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

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 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 €
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain



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

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 fruits de saison	19 €
Seasonal fruit 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-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 "César 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)	14 €
Evian, Vittel, San Pellegrino (100cl)	18 €
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 Johnnie Walker Black Label	396 €
Whisky Yamazaki	594 €
Whisky Johnnie 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» brut140 €

2015 DOM PÉRIGNON brut 695 €

KRUG « GRANDE CUVÉE, 171^{ème} 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¶