



LES HEURES

## LE BAR

lundi au vendredi de 7h00 à 1h00

*monday to friday from 7:00 am to 1:00 am*

samedi et dimanche de 9h00 à 1h00

*saturday to sunday from 9:00 am to 1:00 am*

---

# APÉRITIFS

## APERITIFS

<b>ANISÉS</b>	4cl
Ricard	15€
Pernod	15€
<b>VERMOUTH, BITTER</b>	8cl
Lillet Blanc, Rouge, Rosé	17€
Noilly Prat Dry	17€
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	17€
Suze	17€
Campari, Aperol	17€
Carpano Formula Antica	17€
Pimm's	17€
Tempus Fugit Kina L'Aero d'Or	19€
<b>PORTO</b>	8cl
Sandeman Blanc, Rouge	15€
Meão 2013 Quinta do Vale	19€
Dow's Quinta do Bomfim 2004	22€
<b>MADÈRE</b>	8cl
HM Borges Boal 10 ans	17€
HM Borges Malvasia 15 ans	17€
HM Borges Verdelho Colheita 95	17€
<b>VDL</b>	8cl
Très Vieux Pineau	38€
Vieux Pineau Lhéraud 1971	48€
<b>XÉRÈS</b>	8cl
Tio Pepe	17€
Hidalgo La Gitana Manzanilla Pasada	17€
Accompagnement <i>Mixer</i>	+3€

---

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

## SÉLECTION DE BIÈRES

### BEER SELECTION

<b>BOUTEILLE</b>	15€
BOTTLE	
Corona 33cl	
Grimbergen, Carlsberg 33cl	
Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl	
<b>PRESSION</b>	
DRAUGHT	
1664 33cl	14€
1664 50cl	18€

## BOISSONS FRAÎCHES

### COLD DRINKS

<b>SODAS</b> (10cl / 20cl / 25cl / 33cl)	
Pepsi, Pepsi Max	13€
Orangina	13€
Seven Up	13€
Fever Tree Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda	13€
Bitter San Pellegrino	13€
<b>JUS FRAIS PRESSÉS</b> (25cl)	
FRESH FRUIT JUICES	
Orange, Pamplemousse, Citron Jaune, Citron Vert	12€
<i>Orange, Grapefruit, Lemon, Lime</i>	
<b>JUS ET NECTARS</b> (33cl)	
FRUIT JUICES AND NECTARS	
Jus de fruits Alain Milliat	12€
Cranberry, Abricot, Pomme, Framboise, Mangue	
<i>Cranberry, Apricot, Apple, Raspberry, Mango</i>	
<b>THÉS GLACÉS MAISON</b> (25cl)	
HOMEMADE ICED TEAS	
Thé Rooibos Infusé à l'orange, citron, gingembre, sirop de framboise	16€
<i>Rooibos tea infused with orange, lemon, ginger, raspberry syrup</i>	
Thé Vert Infusé aux agrumes, menthe fraîche	16€
<i>Green Tea infused with citrus, fresh mint</i>	
Thé Earl Grey Pêche fraîche, citron jaune	16€
<i>Earl Grey Tea, fresh peach, lemon</i>	

## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATERS

Evian, Badoit, Chateldon 75cl	12€
-------------------------------	-----

# WHISKIES

## SINGLE MALT

4cl

### HIGHLANDS

Jura Prophecy	25€
Glenmorangie Signet	25€
Dalmore King Alexander III	45€

### SPEYSIDE

Glenlivet Founder's Reserve	25€
Glenlivet 18 ans	35€
Balvenie 15 ans Single Barrel Sherry Cask	35€
Balvenie 30 ans	175€
Glenfarclas 25 ans	45€
Glenfiddich 26 ans Small Batch	65€

### ISLAY

Laphroaig 10 ans	25€
Caol Ila 12 ans	25€
Lagavulin 16 ans	25€
Ardbeg Uigeadail	25€
Gordon & Macphail Reserve Caol Ila Distilled 1982	55€

### ÎLE DE SKYE

Talisker 18 ans	35€
-----------------	-----

### BLENDED

Johnnie Walker Black Label	20€
Johnnie Walker Blue Label	55€
Chivas Regal 12 ans	20€
Chivas Regal 18 ans	25€
Chivas Regal Royal Salute 21 ans	55€

### IRISH

Jameson	19€
Jameson Caskmates	22€
Green Spot	25€

### RYE

Rittenhouse 100 Proof	25€
Woodford Reserve Rye	25€
George Dickel Rye	25€
Sonoma County Rye	25€
Hudson Manhattan Rye	25€

### BOURBON

Jack Daniel's	20€
Woodford Reserve	20€
Four Roses Small Batch	20€
Four Roses Single Barrel	25€
Eagle Rare 10 ans Single Barrel	25€

### JAPANESE

Hakushu 12 ans	35€
Suntory Hibiki 17 ans	55€
Suntory Hibiki 21 ans	75€
Yamazaki 18 ans	65€

# CARTE DES COCKTAILS

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

23€

#### WITH ALCOHOL

##### Gentlemen Club

Woodford reserve bourbon, Porto Ruby infusé aux graines de café, Gran Fugit Classico Bitter, Bitter orange

*Woodford reserve bourbon, Ruby port wine infused with coffee beans, Gran Fugit Classico Bitter, Orange bitter*



##### Herbantique

Gin Beefeater, Gentiane, jus de citron, blanc d'œuf, miel au romarin

*Beefeater gin, Gentian, lemon juice, egg white, rosemary-flavoured honey*



##### Overproof

Bacardi 3 ans, Wray and Nephew rum, Sirop de curry poivré, Cynar Amaro, Vermouth del Professore

*Bacardi 3 years old, Wray and Nephew Rum, Pepper curry syrup, Cynar Amaro, Vermouth del Professore*



##### Brooklyn

Rye whiskey, Noilly Prat, Luxardo Maraschino, Amer Picon

*Rye whiskey, Noilly Prat, Luxardo Maraschino, Amer Picon*



##### Red Berry Mule

Absolut Elyx, purée de fraise et de framboise, Jus de citron vert frais, Ginger Beer

*Absolut Elyx vodka, strawberry and raspberry puree, fresh lime juice, Ginger Beer*



##### RedCone

Diplome Gin, jus de citron, sirop de thé rouge, Pomegranate Liqueur Pam, purée de framboise, mousse passion

*Diplome gin, lemon juice, red tea syrup, Pomegranate Liqueur Pam, raspberry puree, passion fruit foam*



##### Smash and Basil

Tequila Aviön Reposado, Limoncello, pastèque et basilic frais, Ginge Ale

*Tequila Aviön Reposado, Limoncello, fresh watermelon and basil, Ginger Ale*



##### Lillet Royal

Lillet blanc, cordial de fleur de sureau, champagne

*White Lillet, elderflower cordial, champagne*



##### Spritz Hour

Aperol, Prosecco, gingembre frais, eau pétillante

*Aperol, Prosecco, fresh ginger, sparkling water*



#### Contenance de nos cocktails



7cl



12cl



12cl



12cl



20cl

N'hésitez pas à demander votre classique préféré

*Our staff is always happy to recommend you any classics*

### SANS ALCOOL (25cl)

16€

#### WITHOUT ALCOHOL

##### Apple Candy

Jus de pomme, citron vert frais, menthe fraîche, sirop de cannelle, Ginger Ale

*Apple juice, fresh lime, fresh mint, cinnamon syrup, Ginger Ale*

##### Red Passion

Purée de fraise et de framboise, jus de cranberry, extrait de vanille

*Strawberry and raspberry puree, cranberry juice, vanilla*

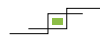
##### Bahía

Jus d'ananas, nectar de mangue, purée passion

*Pineapple juice, mango juice, passion fruit puree*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

*Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.*



# NOS SAVEURS CULINAIRES OUR CULINARY SAVOURS

de 11h00 à 23h00

from 11:00 am to 11:00 pm



# LES INCONTOURNABLES

## THE CLASSICS

<b>Petit épeautre au vinaigre de Reims et légumes du moment</b> Tofu fumé et melisse <i>Baby spelt with vinegar from Reims and seasonal vegetables</i> <i>Smoked tofu and lemon balm</i>	24€
<b>Le classique club</b> Mesclun <i>Classic club sandwich</i> <i>Mixed salad leaves</i>	32€
<b>King Crabe aux pommes et noix</b> Vinaigrette de cidre, chips d'algues <i>King Crab with apples and walnuts</i> <i>Cider vinaigrette, seaweed crisps</i>	34€
<b>Croque-Monsieur</b> Mesclun <i>Croque-Monsieur</i> <i>Mixed salad leaves</i>	29€
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> Condiment verveine et cacahuètes <i>Hand-cut beef tartare</i> <i>Verbena condiment and peanuts</i>	32€
<b>Cheeseburger Black Angus Bio</b> Tomate ancienne, cheddar, ail noir, piquillos, mesclun <i>Organic Black Angus cheeseburger,</i> <i>Heirloom tomato, cheddar, black garlic, piquillo pepper, mixed salad leaves</i>	34€
<b>Mi-cuit de daurade et citron confit</b> Tartine gourmande de fleurs <i>Sea bream semi-cooked and candied lemon</i> <i>Flowery gourmet bread slice</i>	29€
<b>Sélection de fromages de chez Xavier Thuret</b> Trois fromages affinés, trois condiments <i>Xavier Thuret cheese selection</i> <i>Three matured cheeses, three condiments</i>	19€

## DANS L'ESPRIT D'UNE SALADE CAESAR

### CAESAR SALAD STYLE

<b>Tendre romaine nature</b> Œufs de caille, anchois, pain melba, parmesan <i>Plain soft romaine lettuce</i> <i>Quail eggs, anchovies, melba bread, parmesan</i>	20€
<b>Tendre romaine poulet rôti</b> <i>Soft romaine lettuce with roasted chicken breast</i>	26€
<b>Tendre romaine gambas dorées</b> <i>Soft romaine lettuce with browned king prawns</i>	30€

---

## NOTRE SUGGESTION

### OUR SPECIAL

<b>Langouste sauvage rôtie au beurre de tandoori</b> Courgette farcie, condiment piquillos et olives noires <i>Wild spiny lobster roasted with tandoori butter,</i> <i>Stuffed zucchini, piquillo pepper pickles and black olives</i>	45€
--	-----

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

## POUR DÉBUTER TO START

<b>Cœur de filet de saumon fumé</b> Crèmeux cédrat et poivre, blinis tièdes <i>Smoked salmon center-cut, lemon and pepper pudding, warm blinis</i>	32€
<b>Carpaccio de betteraves anciennes, noisettes torréfiées</b> Condiments à la moutarde de Meaux, mimolette vieille <i>Heirloom beetroot carpaccio, roasted hazelnuts</i> <i>Condiment with mustard from Meaux, matured mimolette cheese</i>	24€
<b>Foie gras de canard mi-cuit au parfum de pommes anciennes</b> Brioche toastée, chutney de pommes <i>Semi-cooked duck foie gras with heirloom apple flavour,</i> <i>Toasted brioche, apple chutney</i>	30€
<b>Dégustation de charcuteries françaises</b> (Jambon blanc, bœuf séché, pâté en croûte), légumes façons pickles Gros toast de pain aux fruits <i>Sampling of French cold cuts (White cooked ham, dried beef, paté en croûte),</i> <i>Vegetable pickles, thick toast of fruit bread</i>	32€

## POUR CONTINUER TO CONTINUE

<b>Pavé de bar et coques, oignons de Roscoff</b> Choux verts fondants et croustillants, émulsion d'algues <i>Sea-bass steak and cockles, onions from Roscoff</i> <i>"Melt in your mouth" and crunchy green cabbage, seaweed emulsion</i>	38€
<b>Omble Chevalier croustillant</b> Navet boule d'or laqué et pleurotes <i>Crunchy Arctic Char</i> <i>Golden turnip with sweet and sour sauce and oyster mushrooms</i>	35€
<b>Lotte rôtie aux baies de Goji et vinaigre de prunes</b> Potimarron fondant, betteraves acidulées <i>Roasted monkfish with Goji berries and plum vinegar</i> <i>"Melt in your mouth" onion squash, sour beetroots</i>	36€
<b>Suprême de volaille jaune rôtie aux coings et marjolaine</b> Crèmeux de céleri et amandes <i>Yellow poultry supreme with quince and marjoram</i> <i>Celery and almond pudding</i>	35€
<b>Agneau croustillant aux graines de chia et miel de fleurs</b> Légumes racines justes croquants, jus court <i>Crunchy lamb with chia seeds and flowers honey</i> <i>Simply crunchy root vegetables, short jus</i>	38€
<b>Filet de bœuf aux cèpes caramélisés</b> Jus court au whisky tourbé, bouchon de pommes de terre en verdure <i>Beef fillet with caramelized cep mushrooms</i> <i>Short jus with peaty whisky, roasted potatoes (cut in the shape of corks) with greens</i>	42€

## GARNITURES SIDE DISHES

<b>Fricassée de légumes verts au beurre d'herbes</b> <i>Green vegetable fricassée with herbs butter</i>	7€
<b>Cook pot de légumes gratinés</b> <i>Oven-baked vegetable casserole with cheese on top</i>	7€
<b>Riz parfumé à la citronnelle</b> <i>Lemongrass flavoured rice</i>	7€
<b>Purée de pommes de terre</b> <i>Mashed potatoes</i>	7€
<b>Salade de saison</b> <i>Seasonal salad</i>	7€
<b>Purée de pommes de terre à la brisure de truffe</b> <i>Truffled mashed potatoes</i>	10€



---

# NOTRE CÉLÈBRE BENTO

## OUR FAMOUS BENTO

de 12h00 à 14h30, du lundi au vendredi  
*from 12pm to 2.30pm, from Monday to Friday*

**(Re) Découvrez le surprenant bento du bar Les Heures.  
En trois parties, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert,  
il se déguste chaque midi, en semaine et en 30 minutes !**

2 Choix d'entrées, plats et desserts de saison.

*(Re) discover our unexpected bento at the Les Heures bar.*

*Three courses: starter, main course and dessert.*

*Served on weekday for lunch in 30 minutes!*

*Selection between 2 starters, 2 main courses and 2 seasonal desserts.*

**Le menu est réinventé chaque semaine,  
nous sommes à votre disposition pour vous le présenter.**

*Our menu is revamped every week,  
we look forward to introducing to you our new dishes.*

---

## DESSERTS

## DESSERTS

### DESSERTS SIGNATURE DU CHEF

#### CHEF' SIGNATURE DESSERTS

<b>Tarte au citron Sudachi</b> et meringue craquante <i>Sudachi lemon tart with crispy meringue</i>	16€
<b>Baba au whisky des Islay</b> marron et cassis <i>Baba with Islay whisky and blackcurrant</i>	16€
<b>Paris Brest à la pistache verte de Sicile</b> et fleurs d'oranger <i>Paris-Brest cake with green Sicily pistachio and orange flowers</i>	16€
<b>Tarte Tatin</b> Pâte sablée sarrasin et crème crue <i>Tatin tart, buckwheat shortcrust pastry and raw cream</i>	16€
<b>Sablé Granola</b> Crémeux chocolat, thé jasmin, sorbet orange <i>Granola biscuit, chocolate cream, jasmine tea, orange sorbet</i>	16€
<b>L'univers du fruit par Tristan Rousselot</b> <i>The fruit universe by Tristan Rousselot</i>	16€
<b>KF-PDG</b> <i>Café gourmand</i>	18€
<b>Assiette de fruits frais tranchés</b> <i>Platter of sliced fresh fruits</i>	18€

### SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

#### ICE CREAM AND SORBET SELECTION

<b>2 parfums</b> 2 flavours	11€
<b>3 parfums</b> 3 flavours	15€
Glace : vanille / Sorbets : coco, fruit de la passion, cacao, fraise, citron vert menthe fraîche, orange <i>Ice cream: vanilla / Sorbets: coconut, passion fruit, cocoa, strawberry, lime and fresh mint, orange</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

*Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.*

# SPIRITUEUX ALCOHOLS

<b>GIN</b>		4cl
Beefeater	Angleterre	19€
Beefeater 24	Angleterre	22€
N°3	Angleterre	22€
Plymouth	Angleterre	22€
Sipsmith V.J.O.P.	Angleterre	22€
Diplôme Dry Gin	France	22€
Monkey 47	Allemagne	22€

<b>VODKA</b>		4cl
Absolut Elyx	Suède	19€
Absolut Citron	Suède	22€
Absolut Lime	Suède	22€
Ketel One	Hollande	22€
Grey Goose	France	22€
Cîroc	France	22€
Beluga Noble	Russie	22€
Beluga Gold Line	Russie	29€

<b>RHUM</b>		4cl
Havana 3 ans	Cuba	19€
Havana 7 ans	Cuba	22€
Santa Teresa 1796	Vénézuéla	22€
El Dorado 15 ans	Guyanne Britannique	27€
Zacapa Centenario XO	Guatemala	32€
Esprit Don Jose Panama	Panama	35€

<b>CACHAÇA</b>		4cl
Leblon	Brésil	19€
Sagatiba Pura	Brésil	19€

<b>TEQUILA</b>		4cl
Avión Silver	Mexique	19€
Avión Reposado	Mexique	22€
Jose Cuervo Reserva De La Familia	Mexique	32€
Don Julio 1942	Mexique	58€

<b>MEZCAL</b>		4cl
Del Maguey Vida	Cuba	19€
Rey Campero Tepextate	Mexique	19€

<b>PISCO</b>		4cl
Waqar	Chili	19€

Accompagnement *Mixer* +3€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

# DIGESTIFS

## LIQUEURS

<b>ARMAGNAC</b>	4cl
Baron Gaston Legrand Ténarèze 1987	32€
Baron Gaston Legrand Ténarèze 1976	36€
Bas Armagnac Château de Lacquy 1996	35€
Bas Armagnac Baron Gaston Legrand 1963	54€
Bas Armagnac Jean Cavé 1928	89€

<b>CALVADOS PAYS D'AUGE</b>	4cl
Adrien Camut 6 ans	19€
Adrien Camut 18 ans	32€
Christian Drouin VSOP	22€
Christian Drouin 1979	52€

<b>COGNAC</b>	4cl
Martell VSOP	22€
Martell Cordon Bleu	28€
Jean Fillioux Reserve Familiale, Grande Champagne	42€
Camus Borderies XO	32€
Lhéraud Grande Champagne 1975	58€
Lhéraud Fins Bois 1966	62€
Rémy Martin Louis XIII 2cl	145€

<b>EAU-DE-VIE DISTILLERIE JEAN-PAUL METTÉ</b>	4cl
Poire Williams, Vieille Prune, Framboise Sauvage	19€

<b>GRAPPA</b>	4cl
Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro	19€

<b>LIQUEURS</b>	4cl
Amaretto Di Saronno	18€
Bailey's	18€
Bénédictine	18€
Cointreau	18€
Drambuie	18€
Fernet Branca	18€
Get 27, Get 31	18€
Limoncello	18€
Chambord Royal	18€
Cherry Heering	18€
Frangelico	18€
Grand Marnier Cordon Rouge	18€
Kahlúa	18€
Mandarine Impériale	18€
Sambuca	18€
Saint-Germain	18€
Monkey 47 Sloe Gin	18€
Chartreuse Verte	18€
Chartreuse Jaune Santa Tecla Millésime 2000	24€
Grand Marnier Centenaire	24€

Accompagnement <i>Mixer</i>	+3€
-----------------------------	-----



## L'HEURE DU THÉ TEA TIME

Créée par notre chef pâtissier Tristan Rousselot et son équipe  
Created by our pastry chef Tristan Rousselot and his team



de 15h00 à 18h00 et le dimanche de 16h00 à 18h00  
from 3:00pm to 6:00pm and on sunday from 4:00pm to 6:00pm



- DU LUNDI AU JEUDI UNIQUEMENT -  
- MONDAY TO THURSDAY ONLY -

## LA ROUTE GOURMANDE DE TRISTAN

A GOURMET PATH BY TRISTAN

<b>Une pâtisserie au choix</b> <i>Selection of one pastry</i>	14€
<b>Deux pâtisseries au choix</b> <i>Selection of two pastries</i>	26€
<b>Trois pâtisseries au choix</b> <i>Selection of three pastries</i>	38€
<b>L'assortiment complet de Tristan</b> <i>Whole selection by Tristan</i>	64€

---

- DU VENDREDI AU DIMANCHE UNIQUEMENT -  
- FRIDAY TO SUNDAY ONLY -

## 48€ À L'HEURE DU THÉ À L'ANGLAISE ENGLISH AFTERNOON TEA

Une boisson chaude de votre choix, assortiment de pièces salées,  
Fines pâtisseries et gâteaux de voyage

*Your choice of one hot beverage / Finger sandwiches,  
Pastries and our Biscuits & Cakes selection*

95€ pour deux personnes  
*For two people 95€*

---

## 62€ LE CHAMPAGNE S'INVITE À L'HEURE DU THÉ TEA TIME WITH CHAMPAGNE

**Coupe de Laurent Perrier Brut**  
*With a glass of Laurent Perrier Brut*

120€ pour deux personnes  
*For two people 120€*

---

**N'hésitez pas à consulter notre carte des desserts**  
*Do not hesitate to have a look at our dessert menu*

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
*Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.*

# CAFÉ COFFEE

Le Prince de Galles vous propose ses Grands Crus **NESPRESSO**.

<b>Espresso</b> <i>Espresso</i>	9€
<b>Décaféiné</b> <i>Decaffeinated</i>	9€
<b>Café Américain</b> <i>American coffee</i>	11€
<b>Double espresso</b> <i>Double espresso</i>	11€
<b>Café au lait</b> <i>Latte</i>	11€
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	11€
<b>Latte machiatto</b> <i>Latte machiatto</i>	11€
<b>Chocolat chaud ou froid</b> Préparation par notre Chef Pâtissier <i>Hot or cold chocolate prepared by our Pastry Chef</i>	12€



## INFUSIONS HERBAL TEAS

<b>Camomille</b> Son infusion dégage une odeur de cédrat. <i>Camomile: Herbal tea releases notes of citron.</i>	12€
<b>Tilleul</b> Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur raffinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté. <i>Lime-tea: Its floral and woody aroma evokes undergrowth and its refined flavour demonstrates its force as it catches the tongue with a delicate harshness.</i>	12€
<b>Verveine</b> La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. <i>Verbena: Hardy herbaceous plant harvested after it flowers, gives a softly fragranced cup with a note of lemon.</i>	12€
<b>Rooibos</b> Infusion douce, aux arômes souples et ronds, thé idéal pour les fins de journée. <i>Rooibos: Soft herbal tea, with supple and round aromas, ideal for the end of day.</i>	12€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

# CARTE DES THÉS

## TEAS

### THÉS NOIRS

#### BLACK TEAS

- English Breakfast** 13€  
Le mélange Breakfast allie thés de Ceylan, Darjeeling et d'Assam.  
*Breakfast tea: A balance of Ceylan, Darjeeling and Assam teas.*
- Darjeeling** 13€  
Thé noir d'Inde au goût floral, une pointe d'amertume et d'épices.  
*Darjeeling: Black tea from India, floral flavour, a touch of spice and bitterness.*
- Earl Grey** 13€  
Thé noir de Chine parfumé à la bergamote.  
*Earl Grey: Black tea from China flavoured with bergamot.*
- Thé Anichaï** 13€  
Un thé noir aux épices indiennes et gingembre.  
*Anichaï: Black tea flavoured with Indian spices and ginger.*
- Mélange 4 fruits rouges** 13€  
Thé parfumé au bouquet de fruits rouges réunissant cerise, fraise, framboise et groseille.  
*Blend of cherry, strawberry, raspberry, red currant.*
- Amande amaretti** 13€  
Thé noir aromatisé à l'amande et agrémenté de pétales de fleurs.  
*Black tea, almond flavoured with flower petals.*



### THÉS VERTS

#### GREEN TEAS

- Sencha Fukuyu** 13€  
Thé vert du Japon, notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.  
*Sencha Fukuyu: Green tea from Japan, vegetal and fruity taste, slightly bitter.*
- Mandarin Jasmin** 13€  
Thé vert parfumé au jasmin.  
*Jasmine-flavoured green tea.*
- Miss Dammann** 13€  
Une création mêlant thé vert et gingembre aux parfums fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.  
*A creation combining green tea and ginger with fruity, tangy scents of lemon and passion fruit.*
- Bali** 13€  
Thé vert parfumé au litchi, pamplemousse et pétales de fleurs.  
*Green tea, flavoured with litchi, grapefruit and flowers petals.*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Si vous êtes soumis à un régime alimentaire ou avez des allergies,  
nous vous invitons à vous rapprocher des équipes afin que nous puissions  
vous accompagner dans le choix de vos mets.

Tarifs net TVA inclus. Toutes nos viandes sont élevées et abattues  
au sein de l'Union Européenne et des Etats-Unis.

*If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, E.g. nuts,  
you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.*

*All prices include VAT at the current.*

*All our meats are raised and slaughtered in the European Union and the USA.*



Selon l'article R-3353-2 du code de la santé publique

«Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire  
à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé  
une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leur établissement  
est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4ème classe.»

En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle,  
la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool  
à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété  
ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

*Under the article R3353-2 of the health code*

*«For beverage purveyors serving alcoholic beverages to clients under the influence  
of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by fine  
as dictated by the law and stated in the public health code»*

*Consequently, and to preserve their tranquility and the health of our clientele,  
the management of the hotel reserves its right to serve or not serve alcohol to clients,  
when it is felt that clients are under the influence of alcohol,  
or have consumed too many alcoholic beverages.*



LES HEURES