



GLACES Ice Cream

Parfums : vanille Bourbon, citron vert, fraise, cassis noir de Bourgogne, chocolat avec copeaux de chocolat suisse, menthe

Flavors: vanilla, lime, strawberry, Burgundy blackcurrant, chocolate with swiss chocolate chips, mint

Coupe ou cornet 1, 2 ou 3 boules

Cup or cone 1, 2 or 3 scoops 3 € / 5 € / 8 €

Nappages : Chantilly, nappage chocolat ou fruits rouges, vermicelles arc en ciel

Toppings : Whipped cream, chocolate or red fruits topping, rainbow sprinkles

La cuisson Vapeur préserve la qualité et les saveurs de vos plats. Ce mode de cuisson requiert un délai de préparation légèrement plus important. Merci de prévoir 30 minutes de préparation de commandes.

Steam cooking preserves the quality and flavor of your dishes. This cooking method requires a slightly longer preparation time. Please allow 30 minutes for order preparation.

Photos non contractuelles

BOISSONS / Drinks

Eaux - Water

Evian 50 cl / 1L	4 € / 7 €
Badoit 50 cl / 1L	4 € / 7 €
Perrier 33cl	5 €

Nectar & Jus - Nectar & Juice

Nectar de Cassis Noir de Bourgogne 25 cl	7 €
Nectar de Pêche de Vigne 25 cl	7 €
Pur Jus de raisin Chardonnay de Bourgogne, 25 cl	7 €
Jus d'orange, pamplemousse, pomme, tomate , 25 cl	5 €
Jus de fruits pressés, 10 cl	8 €

Sodas 6€

Coca-Cola, Coca-Cola light, Schweppes 33cl

Bières brassées à Beaune

Beers brewed in Beaune

Bière brassée Bélénium 7€

Crémant de Bourgogne Parigot

La Coupe 8€ La Bouteille 35€

Champagne Laurent Perrier Brut

La Coupe 15€ La Bouteille 100€



Demandez la carte du bar à la réception, retrouvez-là aussi sur notre site internet ou sur notre application. Ask for the bar menu at the reception, or you can also find it on our website or on our app.



★★★★★

BEAUNE | BOURGOGNE

ROOM SERVICE MENU



Découvrez les plats cuisinés Meunier, de grandes recettes dans nos petits plats...
Elue Meilleure Innovation de l'année grâce à son Appareil Vapeur Intelligent.

Discover Meunier's home-made style prepared meals, great recipes in our small dishes ... Voted Best Innovation of the Year thanks to its Intelligent Steam cooker.

 Made in France

 Réchaud Vapeur
Steam Cooker

 Ingrédients Bio
Organic ingredients

 Pas de contact
Contact Free



PLATS FROIDS / Cold Dishes

Sandwich jambon / fromage 10 €

Ham and cheese sandwich

Assiette de charcuterie 14 €

Plate of cold Cuts

Assiette de fromages affinés..... 18 €

Assortment of mature cheeses



PLATS CHAUDS / Hot Dishes

Escargots de Bourgogne (x6/x12).... 13€ / 21€

Burgundy Snails

**Omelette
nature**

Omelet

10€

**Omelette
fromage**

Cheese omelet

12€

**Omelette
jambon/fromage**

Ham and Cheese omelet

14€

MENU ENFANT / Children's menu

Pâtes, Jambon blanc, Yaourt, Fruit.....15 €

Pasta, ham, yogurt, fruit

PIZZA- 400g - 24 cm

Jambon Speck - Speck Ham 12€

Jambon, speck, roquette, mozzarella (Ham, speck, rucola salad, mozzarella)

Régina 12€

Jambon, champignons, Fromage (Ham, mushrooms, cheese)

4 Saisons bio - Organic 4 seasons 12€

*Courgette, aubergine, poivron grillé et artichaut
(Zucchini, eggplant, grilled pepper and artichoke)*

NOS PLATS CUISINÉS

Our prepared-meals



Les entrées - Starters



Gaspacho andalou 9€

Andalou gaspacho»



Velouté safrané moules, julienne de légumes.. 9€

Creamy soup of mussels saffron and thinly sliced vegetables



Velouté de Potiron Bio à l'eau minérale..... 11€

Organic pumpkin Soup made with mineral water



Fine Crème de Tomate Bio à l'eau minérale. 11€

Organic creamy tomato Soup made with mineral water



Soupe detox à l'huile essentielle de romarin.. 11€

Detox soup with rosemary essential oil



Délice aux châtaignes et au foie gras 12€

Chestnut & foie gras delight terrine

Salade et mijotés - Salad and Stews



Salade de lentilles au magret fumé 15€

Lentil salad and smoked duck filet



Chili végétarien 15€

Vegetarian chili



**Cappelletti frais aux légumes
de Méditerranée** 17€

Fresh Cappelletti with Mediterranean vegetables



Tortellini frais et leur chorizo doux 17€

Tasty fresh tortellini with mild chorizo



**Demi-lunes de saumon à la crème
de ciboulette** 18€

Salmon Pasta with creamy chive sauce



**Fricassée de poulet fermier aux petits pois
& tomates confites** 18€

The Farm Chicken Fricassee with peas and candied tomatoes



Choucroute d'Alsace garnie 19€

Authentic Alsace Sauerkraut.



Blanquette de veau et ses légumes glacés ... 19€

Blanquette of veal with glazed vegetables



LES DESSERTS

Desserts



**Crème vanille, coulis caramel
et éclats de pralin** 9€

Vanilla cream, caramel coulis and praline crisps



**Babas au rhum, crème anglaise
et shot de rhum** 9€

Rum babas, custard and shot of rum



Crêpes Suzette, crème chantilly 9€

Crêpes Suzette, whipped cream



Dom Tom d'ananas, crème anglaise ... 9€

Pineapple Dom Tom with custard