

BONNIE

IN-ROOM DINING

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING
READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

7H00 - 12H00

BONNIE

42

VIENNOISERIES ET BAGUETTE

Viennoiseries and French baguette

LES SALÉS AU CHOIX

Savouries of your choice

LES SUCRÉS AU CHOIX

Sweets of your choice

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD

Hot drinks. Coffee, tea, hot chocolate

JUS FRAIS

Fresh juice

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

Salés / Savouries

OMELETTE NATURE/BLANCHE ET 2 GARNITURES AU CHOIX	12
Plain omelet / White omelet and 2 sides	
ŒUFS BROUILLÉS ET 2 GARNITURES AU CHOIX	12
Scrambled eggs and 2 sides	
ŒUFS AU PLAT ET 2 GARNITURES AU CHOIX	12
Fried eggs and 2 sides	
ŒUFS POCHÉS BIO, SAUCE HOLLANDAISE	19
Poached organic egg, hollandaise sauce	
ŒUFS BÉNÉDICTE BACON, SAUCE HOLLANDAISE	22
Poached organic egg, bacon, hollandaise sauce	
ŒUFS NORVÉGIEN SAUMON, SAUCE HOLLANDAISE	24
Poached organic egg, salmon, hollandaise sauce	
ŒUFS FLORENTINE, ÉPINARDS, SAUCE HOLLANDAISE	22
Poached organic egg, spinach, hollandaise sauce	
TOAST À L'AVOCAT, ŒUF POCHÉ	18
Avocado toast, poached organic eggs	
ASSIETTE DE FROMAGE, FRUIT DE SAISON, NOIX	19
Cheese selection, seasonal fruit, dry nuts	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	19
Cold cuts selection	
SAUMON FUMÉ	15
Smoked salmon	
TOAST AVOCAT	15
Avocado toast	

Garnitures / Sides

CHAMPIGNONS	2	TOMATES	2
Mushrooms		Tomatoes	
EPINARDS	2	POMMES GRENAILLES	8
Spinach		Roasted potatoes	
BACON	2	SAUCISSES DE VOLAILLE	8
Bacon		Chicken sausages	
EMMENTAL	2		
Emmental cheese			

Sucrés / Sweets

VIENNOISERIES	15
Viennoiseries	
SALADE DE FRUITS FRAIS	15
Fresh fruits salad	
GRANOLA, YAOURT 0 %, FRUITS ROUGES	10
Granola, low-fat yogurt, red fruits	
CRÊPES / PANCAKES / PAIN PERDU	10
Crepes / Pancakes / French toast	
YAOURT	6
Yogurt	

Boissons chaudes / Hot drinks

EXPRESSO	6
Espresso	
DOUBLE EXPRESSO	9
Double espresso	
CAFÉ AMÉRICAIN	6
American coffee	
FRENCH PRESS	10
French press	
CAPPUCCINO	9
Cappuccino	
LATTE	9
Latte	
CHOCOLAT CHAUD	9
Hot chocolate	
THÉ & INFUSION DE LA SÉLECTION DAMMANN	9
Dammann Tea & infusion selection	

Jus frais / Fresh juices

ORANGE	9	DÉTOX	9
Orange juice		Detox juice	
PAMPLEMOUSSE	9		
Grapefruit juice			

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

À partager / To share

PASTRAMI DE SAUMON, CRÈME FUMÉE Salmon pastrami, smoked cream	28
TACOS DE HOMARD Lobster tacos	29
BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE Wagyu beef, toasted focaccia	48
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE Truffled grilled cheese	19
REUBEN PASTRAMI ROLLS Reuben pastrami rolls	19
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE « MAISON REVKA » 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potatoes chips	250

Entrées / Starters

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY OIGNON, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, onion chutney, toasted country bread	32
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, MASCARPONE Butternut velouté, mascarpone	16
CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE Fresh goat cheese, caramelized sweet potato	22
OEUF PARFAIT BIO, CHAMPIGNONS, LARD, SAUCE MEURETTE Organic egg parfait, mushrooms, bacon, meurette sauce	21
THON ROUGE, HUILE FUMÉE Red tuna, smoked oil	22
FINES TRANCHES DE SAINT-JACQUES, LIVÈCHE, CITRON VERT Scallops, lovage, lime	31
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 Burgundy snails, parsley butter	18
SALADE DE KING CRABE, AVOCAT, SUCRINE 80GR King crab salad, avocado, babygem lettuce	59
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	34

Plats / Mains

LINGUINE AUX COQUES Linguine with cockles	38
LINGUINE À LA TRUFFE DE BOURGOGNE Truffled linguine	49
CABILLAUD VAPEUR, ÉPINARDS À LA CRÈME Steamed cod, creamy spinach	36
FILET DE TURBOT, ARTICHAUTS, CHORIZO, JUS DE COQUES Turbot fillet, artichokes, chorizo, cockle juice	49
POULET FRIT, COLESLAW, SAUCE BARBECUE Fried chicken, coleslaw, BBQ sauce	34
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300GR, FRITES, SAUCE BÉARNAISE Black Angus ribeye 300gr, French fries, bearnaise sauce	52
BURGER DE FILET DE BOEUF, FRITES Tenderloin steak burger, French fries	36
CLUB SANDWICH, FRITES POULET ou SAUMON ou VÉGÉTARIEN Club sandwich, French fries Chicken or salmon or vegetarian	28

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

Garnitures / Sides

TOMBÉE D'ÉPINARDS Spinach	12
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS Mushrooms	18
COEUR DE SUCRINE Babygem lettuce	12
PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes	10
MAC AND CHEESE Mac and cheese	18
FRITES French fries	10

Desserts

BANOFFEE À PARTAGER Banoffee pie to share	26
CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	15
PECAN PIE Pecan pie	16
MANGUE SNACKÉE AUX ÉPICES, SORBET YAOURT Snacked mango with spices, yogurt sorbet	19
FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits	22
CAFÉ GOURMAND Coffee gourmand	14
ASSIETTE DE FROMAGES Cheese selection	19

Enfants / Kids

CABILLAUD VAPEUR, PURÉE DE POMMES DE TERRE Steamed cod, mashed potatoes	28
CHEESEBURGER, FRITES Cheeseburger, french fries	32
LINGUINE, SAUCE TOMATE Linguini, tomato sauce	25

SNACKS

14H30 - 19H

Entrées / Starters

PASTRAMI DE SAUMON, CRÈME FUMÉE Salmon pastrami, smoked cream	28
TACOS DE HOMARD Lobster tacos	29
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY OIGNON, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, onion chutney, toasted country bread	32
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE Truffled grilled cheese	19
REUBEN PASTRAMI ROLLS Reuben pastrami rolls	19
BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE Wagyu beef, toasted focaccia	48
FOCCACCIA TOMATE TOASTÉE, FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATE, CONCOMBRE, MIZUNA Toasted tomato foccacia, goat cheese, tomato, cucumber, mizuna	17

Plats / Mains

CLUB SANDWICH, FRITES POULET ou SAUMON ou VÉGÉTARIEN Club sandwich, French fries Chicken or salmon or vegetarian	28
SALADE DE KING CRABE, AVOCAT, SUCRINE 80GR King crab salad, avocado, babygem lettuce	59
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	34
FRITES French fries	10

Desserts

CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	15
FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits	22
CAFÉ GOURMAND Coffee gourmand	14
ASSIETTE DE FROMAGES Cheese selection	19

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

NIGHT

23H - 7H

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

Entrées / Starters

PASTRAMI DE SAUMON, CRÈME FUMÉE Salmon pastrami, smoked cream	28
THON ROUGE, HUILE FUMÉE Red tuna, smoked oil	22
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY OIGNON, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, onion chutney, toasted country bread	32
TARAMA TRUFFÉ, BLINIS Truffled tarama, blinis	24
FOCCACIA TOMATE TOASTÉE, FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATE, CONCOMBRE, MIZUNA Toasted tomato foccacia, goat cheese, tomato, cucumber, mizuna	17
ASSIETTE DE CHARCUTERIES Cold cuts selection	19

Plats / Mains

LINGUINE AUX COQUES Linguine with cockles	38
LINGUINE À LA TRUFFE DE BOURGOGNE Truffled linguine	49
SALADE DE KING CRABE, AVOCAT, SUCRINE 80GR King crab salad, avocado, babygem lettuce	59
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	34

Desserts

FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits	22
CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	15
ASSIETTE DE FROMAGES Cheese selection	19
CAFÉ GOURMAND Coffee gourmand	14

Au verre

CHAMPAGNES 12,5CL

Perrier-Jouët, Grand Brut	24
Veuve Clicquot, Rosé	28
Moët & Chandon, Grand Vintage, 2015	33
Ruinart, Blanc de Blancs	35
Dom Pérignon, 2015	62

VINS BLANCS / WHITE WINE 15CL

Côteaux d'Aix-en-Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
Sancerre, Grande Réserve, Henri Bourgeois, 2023	15
Chablis, Domaine R. Lavantureux, 2022	16
Puligny-Montrachet, Domaine Joseph Pascal, 2020	35

Barsac, Château Coutet 2012 7cl	15
---------------------------------	----

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
--	----

VINS ROUGES / RED WINE

Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen, 2019	15
Crozes-Hermitage, Les Pierrelles, Domaine Belle, 2022	16
Hautes-Côtes de Beaune, Clos de la Périère, Domaine Parigot, 2022	19
Perssac-Leognan, Les Hauts de Smith, 2017	21
Gevrey-Chambertin, Alex Gambal, 2020	35

Soft

JUS PATRICK FONT 25CL

Ananas <i>Pineapple</i>	10
----------------------------	----

Pomme <i>Apple</i>	10
-----------------------	----

Tomate rouge <i>Red Tomato</i>	10
-----------------------------------	----

Abricot nectar <i>Nectar Apricot</i>	10
---	----

JUS PRESSÉ / FRESH JUICES 20CL

Orange <i>Orange</i>	9
-------------------------	---

Citron <i>Lemon</i>	9
------------------------	---

Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	9
-----------------------------------	---

EAU MINÉRALE / MINERAL WATER 50CL

Evian	8
Badoit	8
Chateldon 75cl	10

Sodas

SODA 33CL

Coca-Cola	8
Coca-Cola Zéro	8
Perrier	8
Limonade Voilà BIO Menton	8
Three Cents Dry Tonic 20cl	8
Three Cents Ginger Beer 20cl	8
Three Cents Pink Soda 20cl	8
Red Bull Energy Drink 25cl	9

KOMBUCHA VIVANT 25CL

Thé jasmin & framboise <i>Jasmine tea, raspberry</i>	12
---	----

BOISSONS CHAUDES

Café & chocolat chaud / Coffee & hot chocolate

Espresso	6
Décaféiné	6
Double espresso	9
Café crème	9
Cappuccino	9
Chocolat chaud	9
Irish coffee	15

Thé / Tea Dammann Frères

Bonnie, thé blanc, rose et abricot <i>Bonnie, white tea, rose, apricot</i>	9
Gigi, thé vert au citron et basilic <i>Gigi, green tea, lemon, basil</i>	9
Maison Russe, thé noir aux fruits du verger <i>Maison Russe, black tea, orchard fruits</i>	9
Miss CoCo, thé vert au citron et gingembre <i>Miss CoCo, green tea, lemon, ginger</i>	9
Mun, thé noir fumé <i>Mun, smoked black tea</i>	9
Monsieur Bleu, Earl Grey Yin Zen	9
Girafe, thé vert Sencha <i>Girafe, Sencha green tea</i>	9
Bambini, thé noir aromatisé façon pannettone <i>Bambini, black tea, almond, orange</i>	9
Perruche, thé vert au jasmin <i>Jasmine green tea</i>	9

Prix nets en euros TTC. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques.

La liste des allergènes et la provenance des produits est disponible sur demande.

Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens and product origin is available on request