

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 DE FRUITS FRAIS
Fresh fruit juices

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

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	18
Smoked salmon	
TOAST AVOCAT	15
Avocado toast	

Garnitures / Sides

CHAMPIGNONS	4	POMMES GRENAILLES	8
Mushrooms		Roasted potatoes	
EPINARDS	4	SAUCISSES DE VEAU	8
Spinach		ET VOLAILLE	
		Veal and poultry sausages	
BACON	4		
Bacon			

Sucrés / Sweets

VIENNOISERIES	15
Viennoiseries	
SALADE DE FRUITS FRAIS	15
Fresh fruits salad	
GRANOLA, YAOURT, FRUITS ROUGES	10
Granola, 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	8
American coffee	
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	POMME, CAROTTE, CITRON	9
Orange juice		Apple, carrot, lemon	
PAMPLEMOUSSE	9		
Grapefruit juice			

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

À partager / To share

BAGEL AU SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, OEUFs DE SAUMON Smoked salmon bagel, cream cheese, salmon roe	31
TACOS DE TARTARE DE BOEUF WAGYU Wagyu beef tartar tacos	24
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ Truffled grilled cheese	19
BLUE LOBSTER ROLLS Blue lobster rolls	34
BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE Wagyu beef, toasted focaccia	48
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE « MAISON REVKA » 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potato chips	250

Entrées / Starters

FOIE GRAS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, toasted country bread	32
VELOUTÉ FROID DE GREEN ZEBRA, BURRATA Cold green zebra velouté, burrata	21
CHÈVRE FRAIS, AUBERGINE CARAMÉLISÉE Fresh goat’s cheese, caramelized eggplant	22
CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE Tuna carpaccio, smoked oil	22
CARPACCIO D’ARTICHAUT, SAUCE RAVIGOTE Artichoke carpaccio, ravigote sauce	19
TARTARE DE LANGOUSTINE Jumbo shrimp tartar	29
SALADE DE GAMBAS, ICEBERG, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL King prawn salad, iceberg, avocado, cocktail sauce	39
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	36
BLUE LOBSTER POKE BOWL, QUINOA, GRENADE, MANGUE Blue lobster poke bowl, quinoa, pomegranate, mango	59

Plats / Mains

LINGUINE, TARTARE DE LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON Linguine, jumbo shrimp tartar, lemon cream	39
CLASSIQUE CAVIAR 15GR	69
LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ Truffled linguine	49
CABILLAUD VAPEUR, RIZ VÉNÉRÉ, SAUCE VIERGE Steamed cod, black venere rice, olive oil sauce	34
FILET DE TURBOT, HARICOTS VERTS, OIGNON NOUVEAU, SAUCE VIN JAUNE Turbot fillet, green beans, spring onion yellow wine sauce	52
POULET FRIT, COLESLAW, SAUCE BARBECUE Fried chicken, coleslaw, BBQ sauce	34
PLUMA IBERIQUE, COEUR DE SUCRINE, SAUCE BUFFALO Pluma iberica, baby gem lettuce, Buffalo sauce	42
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300G, FRITES, SAUCE BÉARNAISE Black Angus ribeye 300gr, French fries, bearnaise sauce	54
CLUB SANDWICH, FRITES POULET ou SAUMON ou VÉGÉTARIEN Club sandwich, French fries Chicken or salmon or vegetarian	31

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

Garnitures / Sides

HARICOTS VERTS Green beans	12
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

ÉCLAIR PRALINÉ, CRÉMEUX À LA VANILLE À PARTAGER Praline éclair, vanilla cream to share	20
CHEESECAKE BONNIE Bonnie’s cheesecake	16
TARTE CHOCOLAT, GLACE NOISETTE Chocolate tart, hazelnut ice cream	16
FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE Fresh red fruits, vanilla whipped cream	22
BONNIE’S BOUNTY Bonnie’s bounty	16
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

BAGEL AU SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, OEUFs DE SAUMON	31
Smoked salmon bagel, cream cheese, salmon roe	
TACOS DE TARTARE DE BOEUF WAGYU	24
Wagyu beef tartar tacos	
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	19
Truffled grilled cheese	
BLUE LOBSTER ROLLS	34
Blue lobster rolls	
BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE	48
Wagyu beef, toasted focaccia	
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ	32
Duck foie gras, toasted country bread	
TACOS AUBERGINE, CHÈVRE FRAIS	18
Eggplant and fresh goat's cheese tacos	

Plats / Mains

CLUB SANDWICH, FRITES	
POULET ou SAUMON ou VÉGÉTARIEN	31
Club sandwich, French fries	
Chicken or salmon or vegetarian	
SALADE DE GAMBAS, ICEBERG, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL	39
King prawn salad, iceberg, avocado, cocktail sauce	
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN	36
Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	
BLUE LOBSTER POKE BOWL, QUINOA, GRENADe, MANGUE	59
Blue lobster poke bowl, quinoa, pomegranate, mango	
FRITES	10
French fries	

Desserts

CHEESECAKE BONNIE	16
Bonnie's cheesecake	
FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE	22
Fresh red fruits, vanilla whipped cream	
CAFÉ GOURMAND	14
Coffee gourmand	
ASSIETTE DE FROMAGES	19
Cheese selection	

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

NIGHT

23H - 7H

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

Entrées / Starters

BAGEL AU SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, OEUF DE SAUMON	31
Smoked salmon bagel, cream cheese, salmon roe	
TARAMA, BLINIS	16
Tarama, blinis	
CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE	22
Tuna carpaccio, smoked oil	
FOIE GRAS DE CANARD	32
Duck foie gras	
CARPACCIO D'ARTICHAUT, SAUCE RAVIGOTE	19
Artichoke carpaccio, ravigote sauce	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	19
Cold cuts selection	

Plats / Mains

LINGUINE, SAUCE TOMATE	29
Linguine, tomato sauce	
LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	49
Truffled linguine	
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN	36
Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	

Desserts

FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE	22
Fresh red fruits, vanilla whipped cream	
CHEESECAKE BONNIE	16
Bonnie's cheesecake	
ASSIETTE DE FROMAGES	19
Cheese selection	
CAFÉ GOURMAND	14
Coffee gourmand	

Au verre

CHAMPAGNES	12,5CL
Perrier-Jouët, Grand Brut	24
Veuve Clicquot, Rosé	31
Moët & Chandon, Grand Vintage, 2016	33
Ruinart, Blanc de Blancs	35
Dom Pérignon, Blanc Vintage 2015	95
VINS BLANCS / WHITE WINE	15CL
Coteaux d’Aix-en-Provence,	13
Roseblood d’Estoublon, 2023	
Chablis, Vau Renard, Domaine R. Lavantureux, 2023	17
Sancerre, La côte des Montdamnés,	19
Domaine Henri Bourgeois, 2023	
Puligny-Montrachet, Domaine Joseph Pascal, 2022	35
Sauternes, Les Lions de Suduiraut, 2017	18
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE	
Coteaux Varois en Provence,	13
Roseblood d’Estoublon, 2024	
VINS ROUGES / RED WINE	
Haut-Médoc, L’Héritage de Chasse Spleen, 2020	15
Crozes-Hermitage, Les Pierrelles, Domaine Belle, 2023	16
Hautes-Côtes de Nuits, Olivier Jouan, 2022	19
Perssac-Leognan, Les Hauts de Smith, 2017	21
Hautes-Côtes de Beaune,	26
Domaine Hoffmann Mayer, 2022	
Gevrey-Chambertin, Alex Gambal, 2020	35

Soft

JUS PATRICK FONT	25CL
Ananas	10
<i>Pineapple</i>	
Pomme	10
<i>Apple</i>	
Tomate rouge	10
<i>Red Tomato</i>	
Abricot nectar	10
<i>Nectar Apricot</i>	
JUS PRESSÉ / FRESH JUICES	20CL
Orange	9
<i>Orange</i>	
Citron	9
<i>Lemon</i>	
Pamplemousse	9
<i>Grapefruit</i>	
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	12
<i>Jasmine tea, raspberry</i>	

Prix nets en euros TTC. Service inclus, la maison n’accepte pas les chèques. La liste des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande. Net prices including VAT. Service included. The house doesn’t accept checks. The list of allergens and product origins are available upon request.

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, abricot et passion <i>Bonnie - White tea, rose, apricot, passion fruit</i>	9
Perruche - Thé vert au jasmin <i>Perruche - Jasmine green tea</i>	9
Girafe - Thé vert Sencha <i>Girafe - Sencha green tea</i>	9
Gigi Rigolatto - Thé vert, citron vert et basilic <i>Gigi Rigolatto - Green tea, lime, basil</i>	9
Beau CoCo - Thé vert, citron, gingembre et passion <i>Beau CoCo - Green tea, lemon, ginger, passion fruit</i>	9
Monsieur Bleu - Earl Grey Yin Zen	9
Abbaye des Vaux de Cernay - English breakfast	9
Dar Mima - Thé noir chaï <i>Dar Mima - Chaï black tea</i>	9
Maison Revka - Thé noir aux fruits du verger <i>Maison Russe - Black tea, orchard fruits</i>	9
Mun - Thé noir fumé Sakura Souchong <i>Mun - Sakura Souchong smoked black tea</i>	9
Il Bambini - Thé noir aromatisé façon Pannettone <i>Il Bambini - Black tea, almond, orange</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