

# 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 €

**CORBEILLE DU BOULANGER**

Bakery basket

**UN PLAT AU CHOIX**

A savoury of your choice

**UNE DOUCEUR AU CHOIX**

A sweet of your choice

**UNE BOISSON CHAUDE**

**CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD**

Hot drink. coffee, tea, hot chocolate

**UN JUS DE FRUITS FRAIS 30CL**

Fresh fruit juice

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

# PETIT-DÉJEUNER

## À LA CARTE

### Salés / Savouries

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

### Garnitures / Sides

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

### Sucrés / Sweets

<b>VIENNOISERIES</b> Viennoiseries	<b>15€</b>
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> Fresh fruits salad	<b>15€</b>
<b>GRANOLA, YAOURT, FRUITS FRAIS</b> Granola, yogurt, fresh fruits	<b>10€</b>
<b>CRÊPES</b> Crepes	<b>10€</b>
<b>PANCAKES</b> Pancakes	<b>10€</b>
<b>PAIN PERDU</b> French toast	<b>10€</b>
<b>YAOURT</b> Yogurt	<b>6€</b>

### Boissons chaudes / Hot drinks

<b>EXPRESSO</b> Espresso	<b>6€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> Double espresso	<b>9€</b>
<b>CAFÉ AMÉRICAIN</b> American coffee	<b>8€</b>
<b>CAPPUCCINO</b> Cappuccino	<b>9€</b>
<b>LATTE</b> Latte	<b>9€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> Hot chocolate	<b>9€</b>
<b>THÉ &amp; INFUSION DE LA SÉLECTION DAMMANN</b> Dammann Tea & infusion selection	<b>9€</b>

### Jus frais / Fresh juices

<b>ORANGE</b> Orange juice	<b>9€</b>	<b>POMME, CAROTTE, CITRON</b> Apple, carrot, lemon	<b>9€</b>
<b>PAMPLEMOUSSE</b> Grapefruit juice	<b>9€</b>		

# DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

## À partager / To share

<b>COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY</b> Heart of smoked salmon, Isigny cream	<b>31€</b>
<b>TACOS DE TARTARE DE WAGYU</b> Wagyu tartare tacos	<b>25€</b>
<b>GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> Truffled grilled cheese	<b>22€</b>
<b>LOBSTER ROLLS</b> Lobster rolls	<b>38€</b>
<b>6 LANGOUSTINES, MAYONNAISE LÉGÈRE</b> 6 Norway lobsters, whipped mayonnaise	<b>36€</b>
<b>HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH</b> Hot dog, cheddar, sweet relish	<b>16€</b>
<b>CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE</b> « MAISON REVKA » 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potato chips	<b>250€</b>

## Entrées / Starters

<b>FOIE GRAS DE CANARD, ARTICHAUT, BRIOCHE FEUILLETÉ</b> Duck foie gras, artichoke, flaky brioche	<b>32€</b>
<b>SOUPE FROIDE DE TOMATES</b> Tomato cold soup	<b>16€</b>
<b>CHÈVRE FRAIS, AUBERGINE CARAMÉLISÉE</b> Fresh goat's cheese, caramelized eggplant	<b>19€</b>
<b>ASPERGES VERTES, OEUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE</b> Green asparagus, poached egg, hollandaise sauce	<b>27€</b>
<b>CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE</b> Tuna carpaccio, smoked oil	<b>22€</b>
<b>KING CRAB, SAUCE BONNIE</b> King crab, Bonnie sauce	<b>52€</b>
<b>TARTARE DE LANGOUSTINE</b> Norway lobster tartare	<b>29€</b>
<b>SALADE COBB, POULET, BACON, BLEU, AVOCAT</b> Cobb salad, chicken, bacon, Blue cheese, avocado	
<b>SMALL SIZE</b>	<b>17€</b>
<b>LARGE SIZE</b>	<b>34€</b>
<b>SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL</b> Lobster salad, avocado, cocktail sauce	<b>55€</b>
<b>SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS</b> Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	<b>36€</b>

## Plats / Mains

<b>LINGUINE, TARTARE DE LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON</b> Linguine, Norway lobster tartare, lemon cream	<b>39€</b>
<b>LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> Truffled linguine	<b>49€</b>
<b>SAUMON AUX HERBES, BROCCOLINI, SAUCE HOLLANDAISE</b> Herb-crushed salmon, broccolini, hollandaise sauce	<b>35€</b>
<b>PAVÉ DE BAR, PETITS POIS À LA FRANÇAISE, JUS DE VIANDE</b> Sea bass, French-style peas, gravy	<b>48€</b>
<b>CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, CHEDDAR, COLESLAW</b> Cordon bleu, smoked cecina, cheddar, coleslaw	<b>34€</b>
<b>CHÂTEAU FILET DE BOEUF 200G, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE BÉARNAISE</b> Beef filet 200gr, seasonal vegetables, bearnaise sauce	<b>54€</b>
<b>BONNIE'S SAVORY PIE : AUBERGINE, COURGETTE, POURPIER</b> Bonnie's savory pie : eggplant, zucchini, purslane	<b>34€</b>
<b>CHEESEBURGER, FRITES</b> Cheeseburger, French fries	<b>36€</b>
<b>CLUB SANDWICH, FRITES</b> <b>POULET</b> ou <b>SAUMON</b> ou <b>VÉGÉTARIEN</b> Club sandwich, French fries Chicken or salmon or vegetarian	<b>31€</b>

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

# DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

## Garnitures / Sides

<b>BROCCOLINI</b> Broccoli	<b>14€</b>
<b>COEUR DE SUCRINE</b> Babygem lettuce	<b>12€</b>
<b>MAC AND CHEESE</b> Mac and cheese	<b>15€</b>
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> Mashed potatoes	
<b>CLASSIQUE</b>	<b>10 €</b>
<b>TRUFFÉ / Truffled</b>	<b>20 €</b>
<b>FRITES</b> French fries	
<b>CLASSIQUE</b>	<b>10 €</b>
<b>PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ / Parmesan, truffle</b>	<b>20 €</b>

## Desserts

<b>CHEESECAKE BONNIE</b> Bonnie's cheesecake	<b>16€</b>
<b>CHOC &amp; COOKIE BROOKIE</b> Choc & Cookie Brookie	<b>16€</b>
<b>FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE,</b> Fresh red fruits, vanilla whipped cream	<b>22€</b>
<b>TARTE AUX FRUITS DE SAISON, GLACE AU YAOURT</b> Seasonal fruit pie, frozen yogurt	<b>18€</b>
<b>SNICKERS GLACÉ, CARAMEL, CACAHUÈTES</b> Frozen Snickers, caramel, peanuts	<b>16€</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Coffee gourmand	<b>14€</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> Cheese selection	<b>19€</b>

## Enfants / Kids

<b>SAUMON À LA PLANCHA,</b> <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> Grilled salmon, mashed potatoes	<b>28€</b>
<b>LINGUINE, SAUCE TOMATE</b> Linguini, tomato sauce	<b>25€</b>

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

# SNACKS

14H30 - 19H

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

## Entrées / Starters

<b>COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY</b> Heart of smoked salmon, Isigny cream	<b>31€</b>
<b>TACOS DE TARTARE DE WAGYU</b> Wagyu tartare tacos	<b>25€</b>
<b>GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> Truffled grilled cheese	<b>22€</b>
<b>LOBSTER ROLLS</b> Lobster rolls	<b>38€</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD, ARTICHAUT, BRIOCHE FEUILLETÉE</b> Duck foie gras, artichoke, flaky brioche	<b>32€</b>
<b>6 LANGOUSTINES, MAYONNAISE LÉGÈRE</b> 6 Norway lobsters, whipped mayonnaise	<b>36€</b>
<b>KING CRAB, SAUCE BONNIE</b> King crab, Bonnie sauce	<b>52€</b>
<b>HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH</b> Hot dog, cheddar, sweet relish	<b>16€</b>

## Plats / Mains

<b>CLUB SANDWICH, FRITES</b> <b>POULET ou SAUMON ou VÉGÉTARIEN</b> Club sandwich, French fries Chicken or salmon or vegetarian	<b>31€</b>
<b>SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL</b> Lobster salad, avocado, cocktail sauce	<b>55€</b>
<b>SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS</b> Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	<b>36€</b>
<b>BONNIE'S SAVORY PIE : AUBERGINE, COURGETTE, POURPIER</b> Bonnie's savory pie : eggplant, zucchini, purslane	<b>34€</b>
<b>FRITES</b> French fries	
<b>CLASSIQUE</b>	<b>10 €</b>
<b>PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ / Parmesan, truffle</b>	<b>20 €</b>

## Desserts

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

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

# NIGHT

23H - 7H

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

## Entrées / Starters

<b>COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY</b> Heart of smoked salmon, Isigny cream	<b>31€</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b> Duck foie gras	<b>32€</b>
<b>SOUPE FROIDE DE TOMATES</b> Tomato cold soup	<b>16€</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> Cold cuts selection	<b>19€</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> Cheese selection	<b>19€</b>

## Plats / Mains

<b>LINGUINE, SAUCE TOMATE</b> Linguine, tomato sauce	<b>29€</b>
<b>LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> Truffled linguine	<b>49€</b>
<b>SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS</b> Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	<b>36€</b>
<b>WRAP POULET</b> Chicken wrap	<b>16€</b>
<b>FRITES</b> French fries	<b>12€</b>

## Desserts

<b>FRUITS EXOTIQUES</b> Exotic fruits	<b>22€</b>
<b>CHEESECAKE BONNIE</b> Bonnie's cheesecake	<b>16€</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Coffee gourmand	<b>14€</b>

La liste des allergènes et la provenance des produits est disponible sur demande.  
The list of allergens and product origin is available on request.

## Champagnes

CHAMPAGNES	12,5CL	37,5CL	75CL
Perrier-Jouët, Grand Brut	24€	•	130€
Laurent-Perrier, La Cuvée	•	75€	•
Veuve Clicquot, Rosé	31€	•	200€
Veuve Clicquot Vintage Brut, 2015	33€	•	180€
Ruinart, Blanc de Blancs	35€	130€	280€
Dom Pérignon, Blanc Vintage 2015	95€	•	560€

## Vins

VINS BLANCS / WHITE WINE	12,5CL	37,5CL	75CL
Coteaux d'Aix-en-Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023	13€	•	65€
Chablis, Vau Renard, Domaine R. Lavantureux, 2023	17€	•	76€
Chablis, Domaine Fontaine Goby, 2020	•	40€	•
Sancerre, La côte des Montdamnés, Domaine Henri Bourgeois, 2023	20€	•	114€
Puligny-Montrachet, Domaine Joseph Pascal, 2022	35€	•	200€
Sauternes, Les Lions de Suduiraut, 2017	18€	•	91€
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE			
Coteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2024	13€	•	65€

VINS ROUGES / RED WINE	12,5CL	37,5CL	75CL
Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen, 2020	15€	•	75€
Saint-Estèphe, La Tour de Marbuzet, 2015	•	47€	•
Crozes-Hermitage, Les Pierrelles, Domaine Belle, 2023	17€	•	84€
Hautes-Côtes de Nuits, Olivier Jouan, 2023	19€	•	97€
Pessac-Leognan, Les Hauts de Smith, 2019	22€	•	110€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Hoffmann Mayer, 2022	26€	•	129€
Gevrey-Chambertin, Domaine Henri Rebourseau, 2023	35€	•	200€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Tous nos vins sont d'appellation d'origine protégée, sauf mention contraire.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.  
All our wines are protected by designation of origin, unless otherwise stated.

## Soft

<b>JUS PATRICK FONT</b>	<b>25CL</b>
Ananas <i>Pineapple</i>	10€
Pomme <i>Apple</i>	10€
Tomate rouge <i>Red Tomato</i>	10€
Abricot nectar <i>Nectar Apricot</i>	10€
<b>JUS PRESSÉ / FRESH JUICES</b>	<b>30CL</b>
Orange <i>Orange</i>	9€
Citron <i>Lemon</i>	9€
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	9€
<b>EAU MINÉRALE / MINERAL WATER</b>	<b>50CL</b>
Evian	8€
Badoit	8€
Chateldon 75cl	10€

## Sodas

<b>SODA</b>	<b>33CL</b>
Coca-Cola	8€
Coca-Cola Zéro	8€
Badoit Rouge	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€
<b>KOMBUCHA VIVANT</b>	<b>25CL</b>
Thé jasmin & framboise <i>Jasmine tea, raspberry</i>	12€

## Boissons chaudes / Hot drinks

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.  
Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks.