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 toute demande de petit déjeuner avant 7h00, nous vous invitons à contacter le room service avant 21h00 la veille afin de passer commande.

If you would like an early breakfast, please make your request to room service before 9:00 pm the day before.

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

ŒUF BIO AU PLAT ET 2 GARNITURES AU CHOIX 12€
Fried egg and 2 sides

ŒUF BIO POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE 19€
Poached organic egg, hollandaise sauce

ŒUF BIO BÉNÉDICTE BACON, SAUCE HOLLANDAISE 22€
Poached organic egg, bacon, hollandaise sauce

ŒUF BIO NORVÉGIEN SAUMON, SAUCE HOLLANDAISE 24€
Poached organic egg, salmon, hollandaise sauce

ŒUF BIO FLORENTINE, ÉPINARDS, SAUCE HOLLANDAISE 22€
Poached organic egg, spinach, hollandaise sauce

TOAST À L'AVOCAT, ŒUF BIO POCHÉ 18 €
Avocado toast, poached organic egg

ASSIETTE DE FROMAGE 19€
Cheese selection

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 19€
Cold cuts selection

SAUMON FUMÉ 18€
Smoked salmon

TOAST AVOCAT 15€
Avocado toast

Garnitures / Sides

CHAMPIGNONS 4€
Mushrooms

EPINARDS 4€
Spinach

BACON 4€
Bacon

POMMES GRENAILLES 8€
Roasted potatoes

SAUCISSES DE VEAU ET VOLAILLE 8€
Veal and poultry sausages

Sucrés / Sweets

VIENNOISERIES 15€
Viennoiseries

SALADE DE FRUITS FRAIS 15€
Fresh fruits salad

GRANOLA, YAOURT, FRUITS FRAIS 10€
Granola, yogurt, fresh fruits

CRÊPES 10€
Crepes

PANCAKES 10€
Pancakes

PAIN PERDU 10€
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€
Orange juice

PAMPLEMOUSSE 9€
Grapefruit juice

POMME, CAROTTE, CITRON 9€
Apple, carrot, lemon

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

À partager / To share

COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY 26€
Heart of smoked salmon, Isigny cream

TACOS DE TARTARE DE WAGYU 26€
Wagyu tartare tacos

GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 24€
Truffled grilled cheese

LOBSTER ROLLS 38€
Lobster rolls

ROCK SHRIMP TEMPURA, MAYONNAISE ÉPICÉE 22€
Rock shrimp tempura, spicy mayonnaise

HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH 16€
Hot dog, cheddar, sweet relish

CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE 250€
« MAISON REVKA» 50GR
SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE
Served with potato chips

Entrées / Starters

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY, BRIOCHE FEUILLETÉ 32€
Duck foie gras, chutney, flaky brioche

VELOUTÉ DE MAÏS, MAÏS FRIT, PAPRIKA FUMÉ 16€
Corn velouté, fried corn, smoked paprika

CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE 19€
Fresh goat's cheese, caramelized sweet potato

OEUF POCHÉ, CECINA, GIROLLES 24€
Poached egg, cecina, chanterelles

CHAIR DE KING CRAB, SAUCE BONNIE 52€
King crab meat, Bonnie sauce

THON SAKU, LECHE DE TIGRE 29€
Saku tuna, leche de tigre

VEGAN POKE BOWL
Poke bowl vegan
SMALL SIZE 18€
LARGE SIZE 35€

SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL 59€
Lobster salad, avocado, cocktail sauce

SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS 36€
Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy

Plats / Mains

LINGUINE AU HOMARD, BISQUE 69€
Lobster linguine, bisque

LINGUINE À LA TRUFFE D'AUTOMNE 49€
Truffled linguine

DOS DE CABILLAUD AUX HERBES, FENOUIL CONFIT, BROCCOLINI 34€
Cod loin with herbs, preserved fennel, broccolini

SAINT-JACQUES RÔTIES, RIZ CAJUN, SAUCE BOURBON 48€
Roasted scallops, dirty rice, Bourbon sauce

CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, TRÉVISE, SAUCE RANCH 34€
Cordon bleu, smoked cecina, radicchio, Ranch sauce

CHÂTEAU FILET DE BOEUF 200G, PURÉE DE POMME DE TERRE,, SAUCE POIVRE 54€
Beef filet 200gr, mashed potatoes, pepper sauce

BONNIE'S SAVORY VEGETABLE PIE 31€
Bonnie's savory vegetable pie

CHEESEBURGER, FRITES 36€
Cheeseburger, French fries

CLUB SANDWICH, FRITES 31€
POULET OU SAUMON OU VÉGÉTARIEN
Club sandwich, French fries
Chicken or salmon or vegetarian

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

Garnitures / Sides

BROCCOLINI — 14€
Broccolini

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS — 18€
Sautéed mushrooms

COEUR DE SUCRINE — 12€
Babygem lettuce

MAC AND CHEESE — 15€
Mac and cheese

PURÉE DE POMMES DE TERRE
Mashed potatoes
CLASSIQUE — 10 €
TRUFFÉ / Truffled — 20 €

FRITES
French fries
CLASSIQUE — 10 €
PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ / Parmesan, truffle — 20 €

Desserts

CHEESECAKE BONNIE — 16€
Bonnie's cheesecake

COOKIE CHAMALLOW, SAUCE CARAMEL — 16€
Chamallow cookie, caramel sauce

ANANAS VICTORIA RÔTI AUX ÉPICES — 18€
Roasted Victoria pineapple with spices

ALL ABOUT CHOCOLATE — 16€
All about chocolate

KEY LIME PIE — 14€
Key lime pie

BONNIE'S BOUNTY — 14€
Bonnie's bounty

CAFÉ GOURMAND — 14€
Coffee gourmand

ASSIETTE DE FROMAGE — 19€
Cheese selection

Enfants / Kids

DOS DE CABILLAUD VAPEUR, PURÉE DE POMMES DE TERRE — 35€
Steamed cod loin, mashed potatoes

LINGUINE, SAUCE TOMATE — 25€
Linguini, tomato sauce

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

SNACKS

14H30 - 19H

Entrées / Starters

COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY — 26€
Heart of smoked salmon, Isigny cream

TACOS DE TARTARE DE WAGYU — 26€
Wagyu tartare tacos

GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ — 24€
Truffled grilled cheese

LOBSTER ROLLS — 38€
Lobster rolls

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY, BRIOCHE FEUILLETÉE — 32€
Duck foie gras, chutney, flaky brioche

ROCK SHRIMP TEMPURA, MAYONNAISE ÉPICÉE — 22€
Rock shrimp tempura,, spicy mayonnaise

CHAIR DE KING CRAB,, SAUCE BONNIE — 52€
King crab meat, Bonnie sauce

HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH — 16€
Hot dog, cheddar, sweet relish

Plats / Mains

CLUB SANDWICH, FRITES
POULET OU SAUMON OU VÉGÉTARIEN — 31€
Club sandwich, French fries
Chicken or salmon or vegetarian

SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL — 59€
Lobster salad, avocado, cocktail sauce

SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS — 36€
Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy

BONNIE'S SAVORY VEGETABLE PIE — 31€
Bonnie's savory vegetable pie

FRITES
French fries
CLASSIQUE — 10 €
PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ / Parmesan, truffle — 20 €

Desserts

CHEESECAKE BONNIE — 16€
Bonnie's cheesecake

ANANAS VICTORIA RÔTI AUX ÉPICES — 18€
Roasted Victoria pineapple with spices

ALL ABOUT CHOCOLATE — 16€
All about chocolate

KEY LIME PIE — 14€
Key lime pie

CAFÉ GOURMAND — 14€
Coffee gourmand

ASSIETTE DE FROMAGE — 19€
Cheese selection

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

NIGHT

23H - 7H

Entrées / Starters

COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY 26€
Heart of smoked salmon, Isigny cream

FOIE GRAS DE CANARD 32€
Duck foie gras

VELOUTÉ DE MAÏS, MAÏS FRIT, PAPRIKA FUMÉ 16€
Corn velouté, fried corn, smoked paprika

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 19€
Cold cuts selection

ASSIETTE DE FROMAGE 19€
Cheese selection

Plats / Mains

LINGUINE, SAUCE TOMATE 29€
Linguine, tomato sauce

LINGUINE À LA TRUFFE D'AUTOMNE 49€
Truffled linguine

SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS 36€
Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy

WRAP POULET 16€
Chicken wrap

FRITES 12€
French fries

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

Desserts

FRUITS DE SAISON 16€
Fresh seasonal fruits

CHEESECAKE BONNIE 16€
Bonnie's cheesecake

ALL ABOUT CHOCOLATE 16€
All about chocolate

YAOURT 6€
Yogurt

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

CHAMPAGNES & VINS

Champagnes

CHAMPAGNES	12CL	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 2018	95€	•	560€
French Bloom, Le Blanc *Bulles françaises Biologiques Sans-Alcool*	19€	•	100€

Vins

VINS BLANCS / WHITE WINE	15CL	37,5CL	75CL
Coteaux d'Aix-en-Provence, Roseblood d'Estoublon, 2025	13€	•	65€
Chablis, Vau Renard, Domaine R. Lavantureux, 2024	17€	•	76€
Chablis, Domaine Fontaine Goby, 2020	•	40€	•
Sancerre, La Côte des Montdamnés, Domaine Henri Bourgeois, 2024	20€	•	114€
Puligny-Montrachet, Domaine Joseph Pascal, 2023	35€	•	200€
Sauternes, Les Lions de Suduiraut, 2020	18€	•	91€

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE	15CL	37,5CL	75CL
Coteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2025	13€	•	65€

VINS ROUGES / RED WINE	15CL	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, 2024	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 Jayer, 2023	26€	•	129€
Gevrey-Chambertin, Clos Meixvelle, Domaine Gelin, 2022	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.

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

BOISSONS

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

Soft

MAISON MENEAU	25CL
Pur Jus Pomme Bio *Pure organic apple juice*	10€
Pur Jus Ananas Bio *Pure organic pineapple juice*	10€
Pur Jus Tomate Bio *Pure organic tomato juice*	10€
Nectar Abricot Bio *Organic apricot nectar*	10€

JUS PRESSÉ / FRESH JUICES	30CL
Orange *Orange*	9€
Citron *Lemon*	9€
Pamplemousse *Grapefruit*	9€

EAU MINÉRALE / MINERAL WATER	50CL
Evian	8€
Badoit	8€
Chateldon 75cl	10€

Sodas

SODA	33CL
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€

KOMBUCHA VIVANT	25CL
Thé jasmin & framboise *Jasmine tea, raspberry*	12€

Boissons chaudes / Hot drinks

Expresso	6€
Décaféiné	6€
Double expresso	9€
Café crème	9€
Cappuccino	9€
Chocolat chaud	9€
Irish coffee	15€

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.

Thé & infusion/ Tea & herbal tea Dammann Frères

Bonnie - Thé blanc, rose, abricot et passion *Bonnie - White tea, rose, apricot, passion fruit*	9€
Girafe - Thé vert Sencha *Girafe - Sencha green tea*	9€
Gigi Rigolatto - Thé vert, citron vert et basilic *Gigi* Rigolatto - *Green tea, lime, basil*	9€
Miss CoCo - Thé vert, citron, gingembre et passion *Miss CoCo - Green tea, lemon, ginger, passion fruit*	9€
Perruche - Thé vert au jasmin *Perruche - Jasmine green tea*	9€
Abbaye des Vaux de Cernay - English breakfast	9€
Bambini - Thé noir aromatisé façon Pannettone *Bambini - Black tea, almond, orange*	9€
Dar Mima - Thé noir chaï *Dar Mima - Chaï black tea*	9€
Maison Revka - Thé noir aux fruits du verger *Maison Russe - Black tea, orchard fruits*	9€
Monsieur Bleu - Earl Grey Yin Zen	9€
Mun - Thé noir fumé Sakura Souchong *Mun - Sakura Souchong smoked black tea*	9€
Camomille - *Chamomile*	9€
Menthe poivrée - *Peppermint*	9€
Rooibos Cederberg	9€
Verveine - *Verbena*	9€