

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

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

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€	POMME, CAROTTE, CITRON	9€
Orange juice		Apple, carrot, lemon	
PAMPLEMOUSSE	9€		
Grapefruit juice			

DÉJEUNER & DINER

12H-14H30 & 19H-23H

À partager / To share

COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D’ISIGNY Heart of smoked salmon, Isigny cream	31€
TACOS DE TARTARE DE BOEUF WAGYU Wagyu beef tartar tacos	25€
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D’ÉTÉ Truffled grilled cheese	21€
BLUE LOBSTER ROLLS Blue lobster rolls	38€
PINCES DE CRABE, MAYONNAISE Crab claw, mayonnaise	28€
HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH Hot dog, cheddar, sweet relish	16€
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE « MAISON REVKA » 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potato chips	300€

Entrées / Starters

FOIE GRAS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, toasted country bread	32€
VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME WHISKY CHÂTAIGNE Creamy pumpkin soup, whisky chesnut cream	16€
CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE Fresh goat’s cheese, caramelized sweet potato	19€
OEUF POCHÉ, CECINA, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE SUPRÊME Poached egg, cecina, mushrooms, supreme sauce	22€
CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE Tuna carpaccio, smoked oil	22€
KING CRAB, MAYONNAISE FUMÉE King crab, smoked mayonnaise	52€
TARTARE DE LANGOUSTINE Jumbo shrimp tartar	29€
SALADE DE HOMARD BLEU, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL Blue lobster salad, avocado, cocktail sauce	55€
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36€

Plats / Mains

LINGUINE, TARTARE DE LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON Linguine, jumbo shrimp tartar, lemon cream	39€
LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE Truffled linguine	49€
SAUMON AUX HERBES, POMMES DE TERRE VAPEUR, SAUCE HOLLANDAISE Herb-crushed salmon, steamed potatoes, hollandaise sauce	34€
BAR, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE BLANC À LA TRUFFE NOIRE Sea bass, leek fondue, truffled white butter sauce	54€
CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, CHEDDAR, COLESLAW Cordon bleu, smoked cecina, cheddar, coleslaw	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€
BONNIE’S SAVORY PIE : CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, SALADE FRISÉE Bonnie’s savory pie : mushrooms, spinach, frisée lettuce	37€
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

TOMBÉE D'ÉPINARDS Spinach	12€
COEUR DE SUCRINE Babygem lettuce	12€
PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes	
CLASSIQUE	10 €
TRUFFÉ / Truffled	18 €
MAC AND CHEESE Mac and cheese	16€
FRITES French fries	10€

Desserts

CHOU MACADAMIA À PARTAGER Macadamia cream puff to share	22€
CHEESECAKE BONNIE Bonnie’s cheesecake	16€
TARTE CHOCOLAT SOUFFLÉE, GLACE NOISETTE Chocolate soufflé tart, hazelnut ice cream	18€
ANANAS VICTORIA RÔTI AUX ÉPICES Roasted Victoria pineapple with spices	18€
FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits	22€
CHOCOLAT DUBAÏ GLACÉ Frozen Dubaï chocolate	18€
CAFÉ GOURMAND Coffee gourmand	14€
ASSIETTE DE FROMAGE Cheese selection	19€

Enfants / Kids

SAUMON À LA PLANCHA, PURÉE DE POMMES DE TERRE Grilled salmon, mashed potatoes	28€
CHEESEBURGER, FRITES Cheeseburger, French fries	32€
LINGUINE, SAUCE TOMATE Linguini, tomato sauce	25€

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

SNACKS

14H30 - 19H

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

Entrées / Starters

COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D’ISIGNY Heart of smoked salmon, Isigny cream	31€
TACOS DE TARTARE DE BOEUF WAGYU Wagyu beef tartar tacos	25€
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D’ÉTÉ Truffled grilled cheese	21€
BLUE LOBSTER ROLLS Blue lobster rolls	38€
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, toasted country bread	32€
KING CRAB, MAYONNAISE FUMÉE King crab, smoked mayonnaise	52€
TACOS PATATE DOUCE, CHÈVRE FRAIS Sweet potato and fresh goat’s cheese tacos	18€
HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH Hot dog, cheddar, sweet relish	16€

Plats / Mains

CLUB SANDWICH, FRITES POULET ou SAUMON ou VÉGÉTARIEN Club sandwich, French fries Chicken or salmon or vegetarian	31€
SALADE DE HOMARD BLEU, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL Blue lobster salad, avocado, cocktail sauce	55€
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36€
BONNIE’S SAVORY PIE : CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, SALADE FRISÉE Bonnie’s savory pie : mushrooms, spinach, frisée lettuce	37€
FRITES French fries	10€

Desserts

CHEESECAKE BONNIE Bonnie’s cheesecake	16€
FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits	22€
CAFÉ GOURMAND Coffee gourmand	14€
ASSIETTE DE FROMAGE Cheese selection	19€

POUR COMMANDER, CONTACTEZ IN-ROOM DINING

NIGHT
23H - 7H

READY TO ORDER, JUST DIAL IN-ROOM DINING

Entrées / Starters

COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D’ISIGNY Heart of smoked salmon, Isigny cream	31€
TARAMA, BLINIS Tarama, blinis	16 €
FOIE GRAS DE CANARD Duck foie gras	32€
CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE Fresh goat’s cheese, caramelized sweet potato	19€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE Cold cuts selection	19€
ASSIETTE DE FROMAGE Cheese selection	19€

Plats / Mains

LINGUINE, SAUCE TOMATE Linguine, tomato sauce	29€
LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE Truffled linguine	49€
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36€
WRAP POULET Chicken wrap	16€

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 EXOTIQUES Exotic fruits	22€
CHEESECAKE BONNIE Bonnie’s cheesecake	16€
CAFÉ GOURMAND Coffee gourmand	14€

CHAMPAGNES & VINS

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	19€	•	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, 2017	21€	•	105€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Hoffmann Mayer, 2022	26€	•	129€
Gevrey-Chambertin, Alex Gambal, 2020	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		Sodas		Thé / Tea Dammann Frères	
JUS PATRICK FONT		SODA			
Ananas	10€	Coca-Cola	8€	Bonnie - Thé blanc, rose, abricot et passion	9€
<i>Pineapple</i>		Coca-Cola Zéro	8€	<i>Bonnie - White tea, rose, apricot, passion fruit</i>	
Pomme	10€	Badoit Rouge	8€	Perruche - Thé vert au jasmin	9€
<i>Apple</i>		Limonade Voilà BIO Menton	8€	<i>Perruche - Jasmine green tea</i>	
Tomate rouge	10€	Three Cents Dry Tonic 20cl	8€	Girafe - Thé vert Sencha	9€
<i>Red Tomato</i>		Three Cents Ginger Beer 20cl	8€	<i>Girafe - Sencha green tea</i>	
Abricot nectar	10€	Three Cents Pink Soda 20cl	8€	Gigi Rigolatto - Thé vert, citron vert et basilic	9€
<i>Nectar Apricot</i>		Red Bull Energy Drink 25cl	9€	<i>Gigi Rigolatto - Green tea, lime, basil</i>	
JUS PRESSÉ / FRESH JUICES		KOMBUCHA VIVANT			
Orange	9€	Thé jasmin & framboise	12€	Beau CoCo - Thé vert, citron, gingembre et passion	9€
<i>Orange</i>		<i>Jasmine tea, raspberry</i>		<i>Beau CoCo - Green tea, lemon, ginger, passion fruit</i>	
Citron	9€	Boissons chaudes / Hot drinks		Monsieur Bleu - Earl Grey Yin Zen	9€
<i>Lemon</i>		Expresso	6€	Abbaye des Vaux de Cernay - English breakfast	9€
Pamplemousse	9€	Décaféiné	6€	Dar Mima - Thé noir chaï	9€
<i>Grapefruit</i>		Double espresso	9€	<i>Dar Mima - Chaï black tea</i>	
EAU MINÉRALE / MINERAL WATER		Café crème	9€	Maison Revka - Thé noir aux fruits du verger	9€
Evian	8€	Cappuccino	9€	<i>Maison Russe - Black tea, orchard fruits</i>	
Badoit	8€	Chocolat chaud	9€	Mun - Thé noir fumé Sakura Souchong	9€
Chateldon 75cl	10€	Irish coffee	15€	<i>Mun - Sakura Souchong smoked black tea</i>	
				Il Bambini - Thé noir aromatisé façon Pannettone	9€
				<i>Il Bambini - Black tea, almond, orange</i>	

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.