

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€	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			

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 Heart of smoked salmon, Isigny cream	26€
TACOS DE TARTARE DE WAGYU Wagyu tartare tacos	26€
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D’ÉTÉ Truffled grilled cheese	24€
LOBSTER ROLLS Lobster rolls	38€
ROCK SHRIMP TEMPURA, MAYONNAISE ÉPICÉE Rock shrimp tempura, spicy mayonnaise	22€
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	250€

Entrées / Starters

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY, BRIOCHE FEUILLETÉ Duck foie gras, chutney, flaky brioche	32€
VELOUTÉ DE MAÏS, MAÏS FRIT, PAPRIKA FUMÉ  Corn velouté, fried corn, smoked paprika	16€
CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE Fresh goat’s cheese, caramelized sweet potato	19€
OEUF POCHÉ, CECINA, GIROLLES Poached egg, cecina, chanterelles	24€
CHAIR DE KING CRAB, SAUCE BONNIE King crab meat, Bonnie sauce	52€
THON SAKU, LECHE DE TIGRE Saku tuna, leche de tigre	29€
VEGAN POKE BOWL  Poke bowl vegan	
SMALL SIZE	18€
LARGE SIZE	35€
SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL Lobster salad, avocado, cocktail sauce	59€
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36€

Plats / Mains

LINGUINE AU HOMARD, BISQUE Lobster linguine, bisque	69€
LINGUINE À LA TRUFFE D’AUTOMNE Truffled linguine	49€
DOS DE CABILLAUD AUX HERBES, FENOUIL CONFIT, BROCCOLINI Cod loin with herbs, preserved fennel, broccolini	34€
SAINT-JACQUES RÔTIES, RIZ CAJUN, SAUCE BOURBON Roasted scallops, dirty rice, Bourbon sauce	48€
CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, TRÉVISE, SAUCE RANCH Cordon bleu, smoked cecina, radicchio, Ranch sauce	34€
CHÂTEAU FILET DE BOEUF 200G, PURÉE DE POMME DE TERRE,, SAUCE POIVRE Beef filet 200gr, mashed potatoes, pepper sauce	54€
BONNIE’S SAVORY VEGETABLE PIE  Bonnie’s savory vegetable pie	31€
CHEESEBURGER, FRITES Cheeseburger, French fries	36€
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

BROCCOLINI 	14€
Broccoli	
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,	35€
PURÉE DE POMMES DE TERRE	
Steamed cod loin, mashed potatoes	
LINGUINE, SAUCE TOMATE 	25€
Linguini, tomato sauce	

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	26€
TACOS DE TARTARE DE WAGYU Wagyu tartare tacos	26€
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D’ÉTÉ Truffled grilled cheese	24€
LOBSTER ROLLS Lobster rolls	38€
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY, BRIOCHE FEUILLETÉE Duck foie gras, chutney, flaky brioche	32€
ROCK SHRIMP TEMPURA, MAYONNAISE ÉPICÉE Rock shrimp tempura,, spicy mayonnaise	22€
CHAIR DE KING CRAB,, SAUCE BONNIE King crab meat, Bonnie sauce	52€
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, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL Lobster salad, avocado, cocktail sauce	59€
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36€
BONNIE’S SAVORY VEGETABLE PIE  Bonnie’s savory vegetable pie	31€
FRITES French fries	
CLASSIQUE	10 €
PARMESAN, TRUFFE D’ÉTÉ / Parmesan, truffle	20 €

Desserts

CHEESECAKE BONNIE Bonnie’s cheesecake	16€
ANANAS VICTORIA RÔTI AUX ÉPICES  Roasted Victoria pineapple with spices	18€
ALL ABOUT CHOCOLATE All about chocolate	16€
KEY LIME PIE Key lime pie	14€
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	26€
FOIE GRAS DE CANARD Duck foie gras	32€
VELOUTÉ DE MAÏS, MAÏS FRIT, PAPRIKA FUMÉ  Corn velouté, fried corn, smoked paprika	16€
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 D’AUTOMNE Truffled linguine	49€
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Ceasar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36€
WRAP POULET Chicken wrap	16€
FRITES French fries	12€

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  Fresh seasonal fruits	16€
CHEESECAKE BONNIE Bonnie’s cheesecake	16€
ALL ABOUT CHOCOLATE All about chocolate	16€
YAOURT Yogurt	6€

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 2017	95€	•	560€

Vins

VINS BLANCS / WHITE WINE	12,5CL	37,5CL	75CL
Coteaux d’Aix-en-Provence, Roseblood d’Estoublon, 2024	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, 2023	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, 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 Mayer, 2023	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		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.