

# ROOM SERVICE

*LE COMPTOIR BOKAL*

*THE BOKAL DELI*

En partenariat avec BOKAL, des bocaux cuisinés et préparés par

**Laurent Azoulay**, Chef étoilé Michelin

*In partnership with BOKAL, jars of prepared food by*

*Laurent Azoulay, Michelin-starred chef.*



# VELOUTÉS

## VELVETY SOUPS

Potiron à l'huile d'olive 13 €

*Pumpkin with olive oil*

Courgettes au curry 13 €

*Zucchini / courgettes with curry*

Soupe à l'oignon 13 €

*French onion soup*

Tarifs TTC. TVA 5,5%. Les commandes peuvent se faire en tout temps.

Les commandes sont à venir chercher à la réception.

# TARTINÉS

## OPEN-FACED SANDWICHES

Pâté de cochon fermier 13 €

*Farmer's pork pâté*

Tapenade d'olives noires 13 €

*Black olive tapenade*

Rillettes de thon 13 €

*Tuna rillettes*

Tarifs TTC. TVA 5,5%. Les commandes peuvent se faire en tout temps.

Les commandes sont à venir chercher à la réception.

# PLATS

# DISHES

Boeuf Bourguignon 19 €

*Beef Bourguignon*

Poulet au curry 19 €

*Chicken Curry*

Ratatouille, comme on l'aime en Provence 19 €

*Ratatouille, as we love it in Provence*

Tarifs TTC. TVA 5,5%. Les commandes peuvent se faire en tout temps.

Les commandes sont à venir chercher à la réception.

# SUCRÉ SWEETS

Crème caramel 9 €

*Caramel custard*

Crème au chocolat 9 €

*Chocolate cream*

Compote abricot pêche romarin 9 €

*Apricot-peach compote with rosemary*

Tarifs TTC. TVA 5,5%. Les commandes peuvent se faire en tout temps.

Les commandes sont à venir chercher à la réception.