

## CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	15cl	75cl
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE ROSÉ	22	100
	24	120

## VINS - WINES

LES VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>	15cl	75cl
2022 CHABLIS JEAN MARC BROCARD	12	50
2019 SAINT-FOY DE BORDEAUX, CHÂTEAU HOSTENS-PICANT,	10	45
2021 SAINT-JOSEPH, J.DENUZIERE	12	55

LES VINS ROUGES - <i>RED WINES</i>		
2019 PINOT NOIR, L'AUDACIEUX, DOMAINE ATILON IGP MÉDITERRANÉE	10	45
2021 SAINT-JOSEPH, J. DENUZIERE	12	55
2019 CHÂTEAU GARRAUD, LALANDE DE POMEROL	14	60

LES VINS ROSÉS - <i>ROSÉ WINES</i>		
2022 CHÂTEAU SAINT-MAUR, L'EXCELLENCE CRU CLASSÉ	14	60

## BIÈRES - BEERS

LA PARISIENNE	33cl
LA BRUNE (SCOTCH ALE)	10
LA ROUSSE (AMBER ALE)	10
LA BLONDE (PALE ALE)	10
LA BLANCHE (WHITE ALE)	10
LA PARISIENNE (INDIA PALE ALE)	10
HEINEKEN 0° (SANS ALCOOL / NO ALCOHOL)	8

## ALCOOLS PREMIUM - PREMIUM SPIRIT

COGNAC GODET VSOP	4cl	25	GIN MISTRAL	4cl	20
RHUM DIPLOMATICO	19	VODKA BELVÉDÈRE	20		
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	20				

## EAUX & SOFTS - SOFTS & WATERS

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO (33CL)	7
LIMONADE ARTISANALE / <i>FRENCH LIMONADE</i> (33CL)	7
ORANGINA, ICE TEA (25CL)	7
EVIAN, BADOIT (1L)	9

## JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

JUS D'ORANGE PRESSÉ, JUS DE PAMPLEMOUSSE PRESSÉ	25cl
<i>PRESSED ORANGE JUICE, PRESSED GRAPEFRUIT JUICE</i>	8

JUS DE TOMATE, FRAISE, FRUITS EXOTIQUE	8
<i>TOMATO, STRAWBERRY, EXOTIC FRUITS</i>	

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

ESPRESSO ILLY, ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	5
CHOCOLAT CHAUD / <i>HOT CHOCOLATE</i> , CAPPUCCINO	7
THÉ PURE BY BETJEMAN & BARTON (GAMME AU CHOIX)	7
INFUSIONS PURE BY BETJEMAN & BARTON (GAMME AU CHOIX)	7

La liste des boissons est suggestive mais pas limitée.  
Veuillez-vous adresser au room service pour obtenir notre gamme de boissons.  
Drinks list is only suggestive. Please feel free to reach out room service for more beverage selection.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, PLEASE DRINK WITH MODERATION

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS




ROOM  
SERVICE








## LES ENTRÉES - STARTERS

-  **Velouté de champignons, ravioli à la truffe (végétarien)** 23  
Mushroom soup, truffle ravioli (vegetarian)
-  **Le gravlax, saumon d'Ecosse Label rouge, blinis, sauce Tzatziki** 24  
Gravlax, Red Label Scottish salmon, blinis, Tzatziki sauce
-   **La Cobb Salade, poulet parfumé, œuf bio, tomates, lardons de pastrami, fourme d'Ambert, romaine, sauce Ethan** 24  
Cobb Salad, flavored chicken, organic egg, tomatoes, pastrami bacon, fourme d'Ambert, romaine, Ethan sauce
-  **Crevettes Paris - New York, crevettes roses, avocat, gelée de Champagne, pickles** 24  
Shrimp Paris - New York, pink shrimp, avocado, Champagne jelly, pickles
- L'ENTRÉE DU CHEF**
-   **Avocat relevé au curry, pickles de radis, germes et agrumes (Végétarien)** 25  
Curried avocado, radish pickles, sprouts and citrus (Vegetarian)

## LES INCONTOURNABLES MUST HAVE

-   **LPC Club Sandwich, curry, salade, volaille** 27  
Curry Lettuce Under Chicken
-  **Lobster rolls, Homard, purée d'avocat, pain brioché toasté & mayonnaise corail** 34  
Lobster, avocado puree, toasted brioche bread & coral mayonnaise
- Cheeseburger au cheddar fumé, bun sésame, pickles** 28  
Smoked cheddar cheeseburger, sesame bun, pickles
- Omelette à votre convenance (végétarien)** 21  
Omelette at your convenience (vegetarian)
- Nos incontournables sont accompagnés de frites et salade**  
Our « must have » are accompanied by French fries and salad

## LES PLATS - MAIN COURSES

-  **Filet de saumon cuit basse température, laqué au miel et soja légumes verts thaï en cassolette** 30  
Salmon fillet cooked at low temperature, glazed with honey and soy, Thai green vegetables in casserole
- Bœuf Angus haricots coco de Paimpol au jus de viande et cébette fraîche** 39  
Angus beef, coconut beans from Paimpol with meat juice and fresh spring onion
-   **Haut de cuisse de volaille farcie aux légumes de saison et jus de volaille corsé** 28  
Poultry thigh stuffed with seasonal vegetables and strong poultry juice
-   **Linguine, crème de Parmesan, coulis de cresson et champignons en pickles (végétarien)** 26  
Linguine, Parmesan cream, watercress coulis and pickled mushrooms (vegetarian)
- Pizza margherita** 27  
Margherita Pizza








## COMPAGNEMENTS CHOICE OF GARNISHES

- Salade verte, riz basmati, légumes de saison, frites** 9  
Green salad, basmati rice, seasonal vegetables, fries

## MENU ENFANTS - CHILDREN'S MENU

- Steack haché garni de frites** 19  
Chopped steak served with fries
- Poulet pané aux graines et riz Basmati aux Amandes** 18  
Breaded chicken with seeds and almond basmati rice
- Sundae Caramel, amandes et noisettes caramélisé** 14  
Sundae Caramel, caramelized almonds and hazelnuts

## FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

-  **Assiette de fromages affinés** 16  
Platter of mature cheeses
-   **Graine de Chia au lait de coco et fruits de saison (végétarien)** 14  
Chia seed with coconut milk and seasonal fruits (vegetarian)
-  **ChouChoco- Choux craquelin chocolat, praliné maison et coulis de chocolat (végétarien)** 16  
Chocolate choux cracker, homemade praline and chocolate coulis (vegetarian)
-  **Pot de glace et sorbet « hugo & victor » vanille, chocolat, fraise** 12  
Jar of "hugo & victor" vanilla, chocolate ice cream, strawberry sorbet
-   **Le Cheesecake du Lordy's - cream cheese et confit mangue passion (végétarien)** 16  
Lordy's Cheesecake - cream cheese and mango passion fruit confit (vegetarian)

TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES COME FROM ORGANIC FARMS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE  
ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN



L'offre De-Light by Sofitel est un programme minceur, axé sur le bien-être proposant un choix de mets créatifs. Une cuisine légère, limitée en matières grasses et produits sucrés.  
The De-Light offer by Sofitel is a balanced-diet program, well-being oriented, based on a choice of creative dishes, a light cuisine which is low in fat and sugar

 **Plats servis 24h/24 / Dishes available 24 hours a day**



Lordy's by Sofitel "Best-Sellers", nos assiettes les plus appréciées et les plus vendues.

Contactez le room service pour vos commandes en composant le 6246 / Dial 6246 to order

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available  
Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris / VAT net price including taxes and services