



H a u s s m a n n

ALL DINING
DU LUNDI AU VENDREDI 14H-19H
SAMEDI ET DIMANCHE 12H-19H

Seul ou à partager

Charcuterie du domaine Abotia
Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP 19€

Gambas Black Tiger en tempura, sauce gribiche 18€

Sucrine, haricot vert et parmesan, vinaigrette à la noisette 14€

Cœur de saumon mariné aux agrumes, blini au sarrasin 17€

Barbajuan St Maure de Touraine et épinard 12€

Plats

La Pêche du moment 32€

Veau Marengo, carotte, petit paris, oignon grelot et tomate 32€

Rigatoni au Boeuf doucement mitonné, tomate, cèleri, parmesan et basilic 28€

Croque Baron,
Jambon à la truffe d'été, Comté AOP, oignons compotés, sucrine 24€

Croque Baronne,
Avec un œuf sur le plat 25€

Salade césar, romaine, oeuf dur, parmesan, tomate, anchois

Nature: 21€

Volaille croustillante: 26€

Saumon: 29€

Accompagnements

Frites au couteau 8€

Légumes de saison 8€

Sucrine, vinaigrette à la noisette 8€

Rigatoni au beurre 8€

Pour les enfants

Nuggets de Volaille, sauce BBQ
Ou
Le Poisson du jour, cuit vapeur

Accompagnement au choix

-
Glace et sorbet

Ou

Salade de fruits frais

26€

Pour finir

Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF 16€

Glaces et sorbets 14€

Assiette de fruits tranchés 15€

Moelleux au Chocolat Inaya 65%, streusel cacao 14€

Dessert du moment 15€





H a u s s m a n n

ALL DINING

MONDAY TO FRIDAY 2PM-7PM
SATURDAY TO SUNDAY 12PM-7PM

Alone or to share

Charcuterie from the Abotia estate,
Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP 19€

Black Tiger prawns in tempura, gribiche sauce 18€

Salmon heart marinated in citrus, buckwheat blinis 17€

Barbajuan St Maure de Touraine and spinach 12€

Sucrune, green bean and parmesan, hazelnut vinaigrette 14€

Main courses

The Fish of the day 32€

Veal Marengo, carrot, mushroom, pearl onion and tomatoes 32€

Rigatoni with slowly cooked Veal, tomato, celery, parmesan and basil 28€

Croque Baron,
Ham with summer truffle, Comté AOP, shallot compote with red wine 24€

Croque Baronne,
With a sunny side egg 25€

Caesar salad, romaine, hard-boiled egg, parmesan, tomato, anchovies

Nature: 21€

Crispy poultry: 26€

Salmon: 29€

Sides

Thick-cut French fries 8€

Seasonal vegetables 8€

Sucrune, hazelnut vinaigrette 8€

Rigatoni with butter 8€

For the kids

Poultry Nuggets, BBQ Sauce

Or

Steamed fish of the day

-

Side of your choice

Ice cream and sorbet

Or

Fresh fruit salad

26€

To conclude

Xavier Thuret's cheese selection MOF 16€

Ice cream and Sorbet 14€

Sliced fruit plate 15€

Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao 14€

Dessert of the day 15€





H a u s s m a n n

ROOM SERVICE

TOUS LES JOURS 7H-22H

Seul ou à partager

Charcuterie du domaine Abotia

  Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP 21€

 Gambas Black Tiger en tempura, sauce gribiche 20€

  Sucrine, haricot vert et parmesan, vinaigrette à la noisette 16€

Cœur de saumon mariné aux agrumes, blini au sarrasin 19€

 Barbajuan St Maure de Touraine et épinard 14€

Plats

La Pêche du moment 36€

 Veau Marengo, carotte, petit paris, oignon grelot et tomate 36€

Rigatoni au Boeuf doucement mitonné, tomate, cèleri, parmesan et basilic 31€

Croque Baron,
Jambon à la truffe d'été, Comté AOP, oignons compotés, sucrine 26€

Croque Baronne,
Avec un œuf sur le plat 27€

Salade césar, romaine, oeuf dur, parmesan, tomate, anchois

Nature: 23€

Volaille croustillante: 28€

Saumon: 31€

Accompagnements

Frites au couteau 9€ 

Légumes de saison 9€ 

Sucrine, vinaigrette à la noisette 9€ 

Rigatoni au beurre 9€ 

Pour les enfants

 Nuggets de Volaille, frites et sauce BBQ
21€

Pour finir

 Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF 18€

 Glaces et sorbets 15€

 Assiette de fruits tranchés 17€

 Moelleux au Chocolat Inaya 65%, strudel cacao 15€

Dessert du moment 16€



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VEGAN



VEGETARIEN

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS

ORIGINE DES VIANDES BOEUF : FRANCE / VEAU : FRANCE / VOLAILLE : FRANCE / PORC : FRANCE





H a u s s m a n n

ROOM SERVICE

EVERY DAYS 7AM-22PM

Alone or to share



Charcuterie from the Abotia estate,
Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP 21€



Black Tiger prawns in tempura, gribiche sauce 20€

Salmon heart marinated in citrus, buckwheat blinis 19€



Barbajuan St Maure de Touraine and spinach 14€



Sucrine, green bean and parmesan, hazelnut vinaigrette 16€

Main courses

The Fish of the day 36€



Veal Marengo, carrot, mushroom, pearl onion and tomatos 36€

Rigatoni with slowly cooked Veal, tomato, celery, parmesan and basil 31€

Croque Baron,
Ham with summer truffle, Comté AOP, shallot compote with red wine 26€

Croque Baronne,
With a sunny side egg 27€

Caesar salad, romaine, hard-boiled egg, parmesan, tomato, anchovies

Nature: 23€
Crispy poultry: 28€
Salmon: 31€

Sides

Thick-cut French fries 9€

Seasonal vegetables 9€

Sucrine, hazelnut vinaigrette 9€

Rigatoni with butter 9€

For the kids



Poultry Nuggets, French fries, BBQ Sauce

21€

To conclude



Xavier Thuret's cheese selection MOF 18€



Ice cream and Sorbet 15€



Sliced fruit plate 17€



Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao 15€

Dessert of the day 16€



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

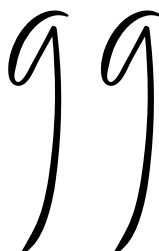


VEGAN



VEGETARIAN

NET PRICES IN EURO, SERVICE AND VAT INCLUDED
MEATS ORIGINATED FROM BEEF : FRANCE / VEAL : FRANCE / CHICKEN : FRANCE / PORK : FRANCE



H a u s s m a n n

ROOM SERVICE NUIT

TOUS LES JOURS 22H-7H

Seul ou à partager



Charcuterie du domaine Abotia
Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP 21€

Cœur de saumon mariné aux agrumes, blini au sarrasin 19€

Plats



Veau Marengo, carotte, petit paris, oignon grelot et tomate 36€

Rigatoni au Boeuf doucement mitonné, tomate, cèleri, parmesan et basilic 31€

Croque Baron,
Jambon à la truffe d'été, Comté AOP, compoté d'échalotte au vin rouge 26€

Salade césar, romaine, oeuf dur, parmesan, tomate, anchois

Nature: 23€
Saumon: 31€

Accompagnements



Légumes de saison 9€



Rigatoni au beurre 9€

Pour finir



Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF 18€



Assiette de fruits tranchés 17€



Moelleux au Chocolat Inaya 65%, strudel cacao 15€



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



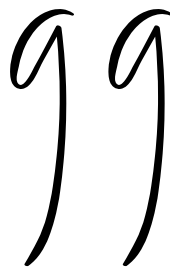
VEGAN



VEGETARIEN

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS
ORIGINE DES VIANDES BOEUF : FRANCE / VEAU : FRANCE / VOLAILLE : FRANCE / PORC : FRANCE





H a u s s m a n n

ROOM SERVICE NIGHT

EVERY DAYS 22PM-7AM

Alone or to share



Charcuterie from the Abotia estate,
Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP 21€

Salmon heart marinated in citrus, buckwheat blinis 19€

Main courses



Veal Marengo, carrot, petit paris, pearl onion and tomatoes 36€

Rigatoni with slowly cooked Veal, tomato, celery, parmesan and basil 21€

Croque Baron,
Ham with summer truffle, Comté AOP, shallot compote with red wine 26€

Caesar salad, romaine, hard-boiled egg, parmesan, tomato, anchovies

Nature: 23€
Crispy poultry: 28€
Salmon: 31€

Sides



Seasonal vegetables 9€



Rigatoni with butter 9€

To conclude



Xavier Thuret's cheese selection MOF 18€



Sliced fruit plate 17€



Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao 15€



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



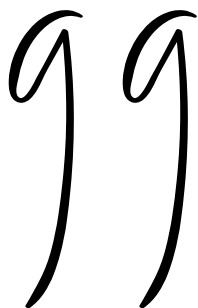
VEGAN



VEGETARIAN

NET PRICES IN EURO, SERVICE AND VAT INCLUDED
MEATS ORIGINATED FROM BEEF : FRANCE / VEAL : FRANCE / CHICKEN : FRANCE / PORK : FRANCE





H a u s s m a n n

SUGGESTIONS

Salade Niçoise,
Tomates anciennes, Thon à l'huile, oeuf dur, olive de Kalamata, ciboulette et basilic

*Niçoise salad,
Tomatoes, Tuna, hard boiled egg, Kalamata olive, spring onion and basil*

26€

Epaule d'Agneaux confite,
Variation de carottes aux agrumes

*Confit Lamb shoulder,
Variation of carrots with vegetables with citrus*

32€

Brandade de Merlu, petite salade verte

Hake brandade, green salad

29€

Baba au Limoncello,
Crème gourmande à la vanille de Madagascar

*Limoncello Baba,
Vanilla cream from Madagascar*

15€

Pavlova aux fruits rouges,
Parfumé au basilic, sorbet fraise

*Pavlova with red fruits,
Flavored with basil, strawberry sorbet*

15€

