

Latitudes Jourmandes
Paris Tour Eiffel

Room Service





Les entrées



Soupe à l'oignon

Onion soup

8,00 €

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits, pain rustique grillé

Lightly seared duck foie with fruit chutney and grilled country bread

15,00 €

Saumon fumé maison, crème fraîche

Our own smoked salmon with fresh cream

13,00 €

Salade de légumes croquants à la roquette

Salad of raw vegetables with rocket salad

9,00 €



Nos plats

Lotte rôtie au thym, écrasé de pommes de terre

Baked monk fish with thyme, potato mash

28,00 €

Entrecôte grillée, pommes frites, sauce béarnaise

Roast rib of beef, French fries and sauce "béarnaise"

20,00 €

Poulet fermier et ses pommes paysanne

Farmhouse chicken and paysanne potatoes

25,00 €

L'assiette "Américaine"

(Burger, frites, salade Caesar, coleslaw)

The "American" plate*

(Burger, French fries, Caesar salad, coleslaw)

19,00 €



Week-end à Rome



Lasagne de légumes au parmesan

Vegetable lasagna with parmesan

16,00 €

Tagliatelle à la tomate ou bolognaise

Tagliatelle with tomato or bolognese sauce

13,00 €

Week-end au Japon

(Servi dans la chambre de 12h à 14h et de 19h à 22h)

Served in your room from 12 a.m to 2 p.m and from 7 p.m to 10 p.m)

Plateau repas japonais "Bento" et son thé vert

Japanese meal tray "Bento" served with japanese tea

35,00 €





Snacking

(plats servis avec pommes frites et salade)



Trois œufs en omelette
(à votre choix : jambon, fromage ou fines herbes)

14,00 €

Omelette of your choice: ham, cheese or fines herbs)

Club sandwich
(poulet, tomate, mayonnaise, œuf dur)

14,00 €

(chicken, tomato, mayonnaise, hard-boiled egg)



Fromages et desserts

Trio de fromages A.O.C. affinés

Selection of three finest mature French cheeses

12,00 €

Terrine d'agrumes en gelée de miel

Citrus fruit terrine in honey jelly

9,00 €

New York Cheesecake

New York Cheesecake

9,00 €

Baba au rhum

Rum baba

10,00 €

Salade de fruits frais au sirop de canne

Salad of fresh fruits with cane syrup

8,00 €

Prenez l'avenue des grands crus

VIN BLANC A.O.C. / WHITE WINE

Chablis

Côte de Léchet - 1^{er} cru 2005 - Jean-Marc Brocard

Bouteille

75 cl

32,00 €

VINS ROUGES A.O.C. / RED WINES

Médoc Cru Bourgeois

Château Ramafort - 2001

30,00 €

Margaux

Château Cantenac Brown - 3^e Grand Cru Classé - 2002

42,00 €

Pessac-Léognan

Château Bouscault - Cru Classé - 2002 - Lucien Lurton

65,00 €

Gevrey-Chambertin

2005 - Albert Bichot

59,00 €

Morgon Réserve Personnelle

2005 - Jean-Luc & Paul Aegerter

21,00 €

L'instant champagne

Laurent-Perrier Brut L-P

Pommery Brut Royal

1/2 bout. 37,5 cl

35,00 €

bout. 75 cl

79,00 €

79,00 €

Explorez l'inattendu

VIN BLANC A.O.C. / WHITE WINE

Bourgogne Blanc - 2005 - Jean-Claude Boisset

Une belle expression de chardonnay fermenté en barrique, doté d'une jolie amplitude et de finesse pour une simple appellation régionale.

A beautiful chardonnay fermented in barrels with attractive fullness and finesse for a simple regional appellation.

Bout. 75 cl

28,00 €

VINS ROUGES A.O.C. / RED WINES

Crozes-Hermitage La Matinière - 2005 - Ferraton Père & Fils

Une belle expression classique de la Syrah en vallée du Rhône septentrional. Une palette sincère, fruitée et épicée, une texture savoureuse et équilibrée, conforme à la typicité du cru.

A beautiful traditional Syrah from the northern Rhône valley. A frank fruity and spicy palette with a flavoursome and balanced texture that is typical of this vintage.

30,00 €

Graves - Château la Rose Sarron - 2005

Un grave de Langon complanté de moitié merlot et cabernet sauvignon, élevé en fût de chêne, qui révèle rondeur, souplesse ainsi qu'une belle persistance gustative.

A Langon grave produced from half merlot and half cabernet sauvignon, aged in oak barrels.

The wine is rounded and supple, with a lovely long aftertaste.

30,00 €

Côtes du Roussillon Villages - Domaine de Terre Rousse

"lune rousse" - 2005 - Vignoble Rousse et JL Thunevin

Un vin plein et concentré doté d'un fruit gourmand et épicé, provenant du secteur de Maury, issu d'un assemblage traditionnel de cépages méditerranéens élevé 14 mois en barrique.

A full and concentrated wine that is luxuriantly fruity and spicy, from the Maury area. It is produced from a traditional blend of Mediterranean grape varieties and aged in barrels for 14 months.

28,00 €

1^{ères} Côtes du Bordeaux - Château La Rame "La Charmille" - 2005

Domaine des Grandes Maison

Ce terroir situé en plateaux sur la rive droite de la Garonne en face des Graves, dévoile un vin rouge de caractère. La charmille est une sélection des meilleures parcelles du château composé de merlot dominant et de cabernet sauvignon pour un tiers.

This terroir is situated on a fertile that runs along the right bank of the Garonne opposite Graves. The red wine it produces has character; "La Charmille" is made from a selection of grapes taken from the best plots of the estate: two-thirds merlot and one-third cabernet sauvignon.

28,00 €



VINS ETRANGERS / FOREIGN WINES

Bout. 75 cl

PORTUGAL / PORTUGAL

Douro Duas Quintas - 2004 - Ramos Pinto

24,00 €

Le douro est un terroir exceptionnel qui génère à partir de cépages autochtones un vin rouge digeste associant maturité et fraîcheur, harmonie et finesse.

The douro is an exceptional terroir which produces a drinkable red wine from native grape varieties, combining maturity and freshness, harmony and finesse.

CHILI / CHILE

Vale de Maipo-Cabernet Sauvignon Pionero 2005 - Vina Morandé

24,00 €

Ce domaine fondé en 1996 installé dans la zone de Rapel au sud de Santiago, nous livre un cabernet sauvignon du terroir de la Maipo Racé, dense et charnu.

This estate was founded in the area of Rapel, south of Santiago, in 1996. It produces a racy, dense and meaty cabernet sauvignon from the Maipo terroir.

ARGENTINE / ARGENTINA

Clos de la Siete - 2005

33,00 €

Installé sur la Vistaflores au sud Mendoza, cette cuvée vinifiée par Michel Rolland est composée d'assemblage typé bordelais avec une composante de malbec et une pointe de syrah. Ce vin étoffé riche et velouté se révèle sur des nuances de fruits noirs d'épices et de bois aromatique.

This wine from the vistaflores region south of Mendoza is produced by Michel Rolland and is composed of a Bordeaux-type blend mainly malbec with a touch of syrah. This rich and velvety wine reveals touches of dark fruit, spices and aromatic wood.

ITALIE / ITALY

D.O.C. Trentino Alto Adige - 2004 - Foradori

34,00 €

Ce vin rouge provenant du Nord de l'Italie présente la particularité d'être issu d'une variété autochtone qui se nomme le Téroldégo Rotaliano et en révèle une des expressions les plus classiques et racées de cette région, sur des notes de prunes et d'épices douces.

This red wine has its origins in the North of Italy and stands out because it comes from a native variety called the Teroldego Rotaliano, with one of the most classic and characteristic expressions of this region, with notes of plums and sweet spices.

Suivez les routes de la simplicité

VIN BLANC A.O.C. / WHITE WINE

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie

Château la Ragotière - 1er Cru - 2005

Les Frères Couillaud

Bout. 75 cl

19,00 €

Mâcon Blanc Villages

2006 - Louis Jadot

22,00 €

VINS ROSÉ A.O.C. / ROSÉ WINE

Côtes de Provence

Le Caprice de Clémentine - 2006

21,00 €

VINS ROUGES A.O.C. / RED WINES

Brouilly

Château de Pierreux - 2005

Jean-Claude Boisset

22,00 €

Côte du Rhône

Réserve 2005 - Perrin Fils

21,00 €

Chinon "La Bouchardière"

2005 - Sourdais Taveau

21,00 €

1^{ères} Côtes de Blaye

Château Marzin - 2004

26,00 €

Cahors

Moulin Lagrezette - 2000

Alain-Dominique Perrin

23,00 €



L'heure des brasseurs

Bière bouteille / Bottled beer

Speciale 1664	33 cl	6,00 €
Carlsberg	33 cl	6,00 €
Heineken	33 cl	6,00 €
Abbaye de Leffe blonde, Asahi	33 cl	7,00 €

Parenthèse fraîcheur

Eaux minérales / mineral water

	33 cl	50 cl	100 cl
Evian		5,50 €	7,00 €
Badoit		5,50 €	7,00 €
Vittel		5,50 €	7,00 €
San Pellegrino		5,50 €	7,00 €
Perrier	5,00 €		
Sodas		25 cl	33 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Light			5,50 €
Fanta Orange			5,50 €
Orangina		5,50 €	
Schweppes Indian Tonic		5,50 €	

Prix nets / Net prices. L'abus d'alcool est dangereux à la santé. A consommer avec modération.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. To be drunk in moderation

Au cœur du verger

Nectars & Jus de fruits Granini / fruits juices

Jus de tomate, orange, pomme

Nectar de pamplemousse, ananas, abricot

20 cl

6,00 €

6,00 €

Au coin du feu

Café expresso Nespresso

4,00 €

Café double expresso Nespresso

4,50 €

Thés Commerce Équitable Dammann

4,50 €

Earl Grey, Darjeeling vert, Breakfast, Vert à la menthe, Ceylan

Infusions Lipton

4,50 €

(Verveine, Verveine-menthe, Camomille, Saveurs Grand Sud, Tilleul)

Chocolat Commerce Équitable Monbana

4,50 €





Coffret Liberté 24 H/24 H



Le Plateau Gourmand

25,00 €

(Saumon fumé, œuf dur, poulet rôti froid, salade piémontaise, mayonnaise, brie de Meaux, Opéra, 1/2 Vittel)

(Smoked salmon, salad, mayonnaise, hard-boiled egg, cold roast chicken, potatoes salad, brie de Meaux, Opéra cake and 1/2 Vittel)

Prix nets / Net prices.

Informations utiles

ROOM SERVICE

COMPOSER LE 25 / DIAL 25

SERVICE EN CHAMBRE DE 12 h à 23 h

SERVICE IN YOUR ROOM FROM 12 a.m. to 11 p.m.

Restaurant Latitudes Gourmandes

POSTE - EXTENSION - 82075

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST - 6 h à 9 h 30

LE WEEK END ET JOURS FÉRIÉS - 6 h à 10 h 30

Ouvert de 12 h À 22 h 30 dernière commande

Open 12 am to 22.30 pm (last order)

Restaurant traditionnel japonais, Benkay

POSTE - EXTENSION - 82126

PETIT DÉJEUNER JAPONAIS - JAPANESE BREAKFAST - 7 h à 9 h 30

DÉJEUNER - LUNCH - 12 h à 14 h

DÎNER - DINNER - 19 h à 22 h dernière commande

Bar

POSTE - EXTENSION - 82105

PETIT DÉJEUNER - DE 7 h à 11 h 30.

BREAKFAST - From 7 a.m to 11.30 pm.

DÉJEUNER SUR LE POUCE - 12 h à 14 h

SNACKING - from 12 am to 2 pm



