

# IN ROOM DINING

---

LE COLLECTIONNEUR



# PETIT-DÉJEUNER

## Breakfast

# PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

CONTINENTAL BREAKFAST

25 €

---

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINK

Espresso, café américain, thé, infusion ou chocolat chaud à l'ancienne  
Espresso, American coffee, Tea, Herbal tea or Hot chocolate

---

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS - FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange, Pamplemousse ou autres jus de fruits : Fraise, Myrtille, Ananas,  
Tomate

Orange, Grapefruit or other fruit juices: Strawberry, Blueberry, Pineapple,  
Tomato

Green Detox

Green Detox

---

## CORBEILLE DU BOULANGER - BAKERY BASKET

Choix de viennoiseries (Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins,  
brioche), toasts ou mini baguette

Choice of pastries (Croissant, chocolate croissant, danish pastry, brioche),  
toast or small french baguette

---

## SALADE DE FRUITS FRAIS OU 3 FRUITS FRAIS - FRUIT SALAD OR 3 FRESH FRUITS

Fruits de saison

Seasonal fruit salad

# PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

AMERICAN BREAKFAST

45 €

---

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINK

Espresso, café américain, thé, infusion ou chocolat chaud à l'ancienne  
Espresso, American coffee, Tea, Herbal tea or Hot chocolate

---

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS - FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange, Pamplemousse ou autres jus de fruits : Fraise, Myrtille, Ananas,  
Tomate

Orange, Grapefruit or other fruit juices: Strawberry, Blueberry, Pineapple,  
Tomato

Green Detox

Green Detox

---

## CORBEILLE DU BOULANGER - BAKERY BASKET

Choix de viennoiseries (Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins,  
brioche), toasts ou mini baguette

Choice of pastries (Croissant, chocolate croissant, danish pastry, brioche),  
toast or small french baguette

---

## CÉRÉALES - CEREALS

Corn Flakes, Special K, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli

---

SALADE DE FRUITS FRAIS OU 3 FRUITS FRAIS - FRUIT SALAD OR 3 FRESH FRUITS

Fruits de saison

Seasonal fruit salad

---

YAOURT - YOGURT

Nature, aux fruits, allégé nature ou fromage blanc

Plain yogurt, with fruits, plain low fat or cottage cheese

---

OEUFS PRÉPARÉS SELON VOTRE GOÛT - EGGS PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE

À la coque, brouillés, au plat, pochés ou en omelette

Garnitures au choix : bacon, saucisses de volaille, tomates, jambon, fromage, haricots

Soft boiled eggs, scrambled eggs, fried eggs, poached eggs or omelet

Side dishes: bacon, chicken sausages, tomato, ham, cheese, baked beans

---

FROMAGE, SAUMON, CHARCUTERIE - CHEESE, SALMON, COLD CUT SELECTION

Assiette de saumon fumé ou assiette anglaise (sélection de charcuteries) ou assiette de fromages (Comté, Brie & St-Maur)

Smoked salmon platter or cold cut selection, or cheese platter (Comté, Brie & St-Maur)

---

VIENNOISERIE

Crêpes, gaufres ou pancakes au sirop d'érable ou pâte à tartiner lait noisette (Alain Milliat)

French pancakes, waffle, pancakes with maple syrup or hazelnut and milk spread (Alain Milliat)

# MENU JOURNÉE

## Day Menu

## ENTRÉES - STARTERS

Velouté de volaille Cream of chicken soup	20 €
Potage de légumes Vegetable soup	18 €
Crème coco de Paimpol, ravioles de girolles frites «Paimpol's coco» cream, fried chanterelles raviolis	18 €
Avocats et Œufs pochés marinés au soja Avocado and poached eggs marinated in soy sauce	16 €
Saumon fumé, blinis, crème à l'aneth Smoked salmon, blinis, dill cream	20 €
Salade Caesar, poulet croustillant Cesar salad with crispy chicken	24 €
Tartare de saumon passion Passion and salmon tartar	22 €

---

## SNACKING

Cheese burger du Collectionneur, oignons croustillants Collectionneur's cheeseburger, crispy onions	32 €
Traditionnel club poulet Traditional chicken club	28 €
Club saumon fumé, crème aneth et avocat Smoked salmon club, dill and avocado cream	30 €
Pizza sur mesure (Fromage, Jambon, Chorizo, Saumon fumé, Champignons, légumes de saison) Tailor-made pizza (Cheese, Ham, Chorizo, Smoked salmon, Mushrooms, Seasonal vegetables)	32 €

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Un supplément de 10 euros sera ajouté pour le service en chambre - There is a tray charge of 10 euros on room service orders.

## PLATS - MAIN COURSE

Daurade rôtie, mousseline d'artichaud, vinaigrette granny Smith 28 €  
Roasted SeaBream, artichoke puree, granny smith vinaigrette

Mignon de veau en croute d'herbes, figues rôties et coings 38 €  
Veal fillet with herb crust, roasted figs and quinces

Pave de thon mi-cuit sauce soja, purée de patate douce, 38 €  
pakchoy et shitaké  
Seared tuna with soy sauce, mash sweet potato, pak choi and Shiitake

Filet de bœuf sauce poivrée et condiments, pommes fondantes et 48 €  
échalotes confites  
Beef filet with pepper sauce, soft potato and confit shallots

---

## FROMAGE & CHARCUTERIE

Assiette de fromages de nos régions 23 €  
Cheese platter of our regions

Planche de charcuterie ibérique 24 €  
Iberian charcuterie platter

---

## NOS PÂTES - OUR PASTA

Penne au pesto et parmesan 23 €  
Pesto and parmigiano penne

Spaghettis bolognese 28 €  
Spaghetti bolognese

Spaghettis Napolitaine 21 €  
Neapolitan Spaghetti

Garnitures supplémentaires 10 €  
(Pomme frites, salade verte, pomme écrasée, riz basmati)

Side dishes

(French fries, green salad, mashed potatoes, basmati rice)

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Un supplément de 10 euros sera ajouté pour le service en chambre - There is a tray charge of 10 euros on room service orders.



---

DESSERTS - DESSERTS

Tarte craquante chocolat 14 €  
Crunchy chocolate tart

Tarte citron meringuée 14 €  
Lemon meringue tart

Crème brûlée 14 €  
Crème brûlée

Sélection de fruits coupés de saison 16 €  
Selection of seasonal cut fruits

Sélection de glaces et sorbets 13 €  
Ice creams and sorbets

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Un supplément de 10 euros sera ajouté pour le service en chambre - There is a tray charge of 10 euros on room service orders.

# MENU NUIT

## Night Menu

23h à 7h  
11pm at 7am

## PLATS - MAIN COURSE

---

Salade mixte tomate et concombre, oignon rouge - 16€

Mixed Salad with tomato, cucumber and red onion

Œufs durs à la parisienne - 18€

Parisian boiled eggs

Salade Caesar, poulet croustillant - 23€

Cesar salad with crispy chicken

Saumon fumée, blinis et crème aneth - 18€

Smoked Salmon, blinis and dill cream

Traditionnel club poulet fermier, chips et salade - 28€

Traditionnal chicken club sandwich, crisp and salad

Club saumon fumée, avocat, crème cheese, chips et salade - 30€

Salmon Club Sandwich, avocado, cream cheese, crisp and salad

Croque dinde et chips - 24€

Turkey « croque-monsieur », crisp

Quiche légumes et salade - 26€

Vegetable quiche and salad

Quiche volaille au saté et salade - 28€

Saté poultry quiche and salad

Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultry and meats come from : UE.

Un supplément de 10 euros sera ajouté pour le service en chambre - There is a tray charge of 10 euros on room service orders.

## FROMAGE & CHARCUTERIE

---

Assiette de fromages de nos régions - 23€

Regionnal cheese plate

Assiette de charcuterie ibérique - 24€

Iberian cold cut

## DESSERTS - DESSERTS

---

Tarte citron meringuée - 14€

Meringue & lemon tart

Tarte craquante chocolat - 14€

Crunchy chocolate tart

Salade de fruits maison - 16€

Fresh fruit salad

Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Un supplément de 10 euros sera ajouté pour le service en chambre - There is a tray charge of 10 euros on room service orders.

# CARTE DES VINS

## Wine

---

## CHAMPAGNE

15 CL/ 75 CL

Les Bruts - Brut Champagne

Laurent Perrier La Cuvée

25 € / 125 €

Laurent Perrier La Cuvée Rosée

31 € / 155 €

Laurent Perrier Blanc de Blancs

35 € / 175 €

---

## VINS

Blanc - White Wine

15 CL/ 75 CL

Bordeaux, L'Empreinte 2022

16 / 80 €

Sancerre, Chateau de Sancerre 2022

20 / 100 €

Chablis Premier Cru, Dom. Charly Nicole 2022

22 / 110 €

Chassagne-Montrachet, Dom. Bachelet Ramonet 2021

35 / 175 €

Pouilly-Fumé - Domaine Nicolas Gaudry (Loire) 2023

16 / 85 €

Petit Chablis - Domaine Charly Nicolle (Bourgogne) 2022

15 / 75 €

Rouge / Red Wine

Montagne Saint-Emilion 2019

16 / 80 €

Bourgogne, Dom. J.C. Perraud 2022

18 / 90 €

Saint Joseph, Brunel de la Gardine 2022

22 / 110 €

Saint-Emilion, L'Empreinte 2020

28 / 140 €

Santenay Premier Cru, Dom. J.B. Jessiaume 2020

35 / 175 €

Rosé

Minuty (Rosé) Cuvée Prestige 2022

16 € / 85 €

# CARTE DES BOISSONS

## Drinks

---

## EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER

Perrier 33cl	9€
Vittel 1L	9€
Perrier fines bulles 1L	10€

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café espresso	6€
Espresso décaféiné	6€
Café allongé	8€
Double espresso	8€
Café latte, café crème	9€
Cappucino	9€
Chocolat chaud	9€
Sélection du Palais des Thés	10€
Café noisette	7€
Café allongé Décaféiné	8€
Pot de lait	3€
Verre de lait	10€

## SOFT DRINKS

Coca-Cola 33cl	9€
Coca-Cola zero 33cl	9€
Span Bitter 20cl	9€
Sprite	9€
Fuze tea	9€
Orangina	9€
La French Tonic	10€
La French Ginger Beer	10€
La French Agrumes	12€
La French Pamplemousse à la fleur de sel de Guérande	12€
Red Bull 33cl	12€

## JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

Jus Alain Milliat (orange, fraise, myrtille, ananas, tomate, pêche, poire, pomme)	12€
Jus de fruits pressés (orange, pamplemousse, citron)	14€



GIN	5 CL/	VODKA	5 CL/
Anae	17€	Romanov	17€
Hendrick's	18€	Guillotine Original	18€
Plymouth Navy Slow Gin	19€	Belvedere	25€
Belle Rive	20€	Guillotine Heritage	24€
Tanqueray Ten	20€	Guillotine Caviar	60€
Monkey 47	24€	Vodka Absolut	18€
Gin Roku	17€		
WHISKY	5 CL/	RHUM	5 CL/
U.S.A		Savanna Intense	17€
Bullet Bourbon	17€	Savanna le Must	28€
Bulleit Rye	18€	Flor Di Cana	26€
Gentleman Jack Daniels	18€	J.Bailly 12 ans	20€
Woodford Reserve double oak	25€	Gosling 151 Proof	18€
SCOTCH		Santa Teresa 1796	22€
Black Label	18€	Zacapa 23 ans	28€
Blue Label	68€	Zacapa XO	58€
Talisker 10 ans	20€	Mount Gay XO	25€
Lagavulin 16 ans	34€	Rhum Botran	20€
Ardbeg 10 ans	24€	Havana club 7 ans	17€
Dalmore Cigar Malt	52€	Cachaca Yaguara	18€
Dalmore King Alexander	92€	TEQUILA	5 CL/
Chivas Royal Salute 21 ans	68€	Volcan Silver	17€
Macallan Sherry oak 12 ans	39€	Celosa Rose	29€
Macallan Sherry oak 18 ans	135€	Komos Anejo Cristalino	58€
Macallan Sherry oak 30 ans	650€	La Adelita Extra Anejo	98€
JAPAN		MESCAL	5 CL/
Nikka From The Barrel	20€	Mahani	20€
Hibiki Harmony	39€		
FRENCH		PISCO	5 CL/
Benjamin Kuentz Fin de Partie	22€	Demonio de Los Andes	17€
Benjamin Kuentz Spicy Nouba	20€		

COGNAC	5 CL/	EAU DE VIE	
Hennessy VS	17€	Vieille prune de Souillac	24€
Hennessy XO	76€	Poire William	18€
Delamain Pale & Dry	38€	Framboise	42€
Delamain XXO	96€	Armagnac Janneau XO	38€
Louis XIII	600€		
		APERITIF	
LIQUEURS	5 CL/	Campari	14€
Limoncello	14€	Suze	14€
Amaretto Di Saronno	14€	Ricard	14€
Baileys	14€	Pastis 51	14€
Cointreau	14€	Pernod Absinthe	14€
Chartreuse verte	14€	Porto Tawny	14€
Chartreuse Jaune	14€	Vermouth Dolin	14€
Grand Marnier	14€	Punt Emes	14€
Fernet Branca	14€	Cynar	14€
Get 27	14€	Jagermeister	14€
Luxardo Marascin	14€		
Pama	14€	BIÈRES BOUTEILLES	33 CL/
Merlet Framboise	14€	Gallia Champ Libre	10€
Merlet Cassis	14€	Heineken	10€
Merlet Mûre	14€	Corona 33cl	10€
Merlet Pêche	14€	Corona 0% 33cl	8€
Giffard premium vanille	14€	PRESSIONS	25 CL / 50CL
Italicus	14€	Gallia Western IPA	10€ / 15€
Chambord	14€	Heineken	9€ / 14€
Saint Germain	14€		
PINEAU	5 CL/		
Bourgoin	18€		
CALVADOS			
Lecompte 12 ans	28€		
Lecompte 18 ans	34€		

---

Nos conditions générales de ventes sont disponibles et consultables sur notre site internet : [www.hotelducollectionneur.com](http://www.hotelducollectionneur.com)

Notre règlement intérieur est disponible sur demande auprès des services de réception de l'hôtel.

Our general conditions of sales are available and can be consulted on our website: [www.hotelducollectionneur.com](http://www.hotelducollectionneur.com)

Hotel rules and regulations are available on request from the hotel's reception services.

---

Origines de viandes bovines / Origins of beef : UE