

Les petits-déjeuners

Petit-déjeuner continental de 06h30 à 11h00 servi en chambre
Buffet petit-déjeuner américain de 06h30 à 10h30 servi en salle

Petit-déjeuner continental

(€ 28,00 p.p. s'il n'est pas inclus dans votre réservation)

Au choix:

Café, décaféine, chocolat chaud, thé au lait, thé au citron, thé nature
Jus de fruits fraîchement pressés : orange, citron, pamplemousse
Croissant, assortiment de viennoiseries et de pains artisanaux, toasts
Beurre, margarine légère, confiture, miel fromage blanc, chocolat à tartiner, fruits frais

Petit-déjeuner à l'anglaise

(Supplément de € 8,00 p.p. sur le petit-déjeuner continental)

comprend le petit-déjeuner continental

avec les choix suivants:

Cornflakes, rice krispies, muesli ou choco pops
Œufs à la coque, oeufs sur le plat ou œufs brouillés,
accompagnés de bacon ou saucisses ou jambon
Yaourt nature ou aux fruits ou yaourt maigre

Petit-déjeuner 'Metropole'

(Supplément de € 21,00 p.p. sur le petit-déjeuner continental)

Coupe de champagne

Jus de fruits fraîchement pressés: orange, citron, pamplemousse

Saumon fumé maison et toast

Omelette aux truffes

Salade de fruits de saison

Aux choix

Café, thé ou chocolat chaud,

Assortiment de viennoiseries et de pains artisanaux accompagnés de confitures

A la carte

(Supplément de €5,00/pp si le petit-déjeuner n'est pas inclus dans votre réservation)

Assortiment de viennoiseries et de pains artisanaux accompagnés de confitures	€ 5,50
Œufs à la coque	€ 3,00
Assiette de saucisses	€ 4,50
2 œufs sur le plat	€ 5,00
Jambon cuit ou jambon grillé ou jambon fumé Cobourg	€ 6,00
Œufs brouillés	€ 5,00
Assiette de jambon et fromage	€ 5,00
Œufs brouillés accompagnés de bacon ou saucisses ou jambon	€ 7,00
Assortiment de fromages belges	€ 5,00
Omelette nature	€ 5,00
Cornflakes, rice krispies, muesli ou choco pops	€ 3,00
Omelette nature accompagnée de jambon ou fromage	€ 7,00
Yaourt nature	€ 3,00
2 œufs pochés sur toasts	€ 5,00
Yaourt aux fruits ou yaourt maigre	€ 3,50
Assiette de bacon	€ 4,50

Journaux

(du lundi au samedi inclus € 2,50)

Le Monde, L'Echo, La Libre Belgique, De Tijd, De Standaard, De Morgen, Het Laatste Nieuws,
Herald Tribune, The Financial Times, The Wall Street Journal,
Die Welt, Bild, Frankfurter Allgemeine
(autres commandes possibles)

Notre carte service 24 heures sur 24

Plateau TV

€ 34,00

Saumon fumé par nos soins au bois de chêne, accompagné de ses toasts
Suggestion du jour
Salade de fruits frais

Pendant votre apéritif

6 bouchées chaudes	€ 9,50
12 bouchées chaudes	€ 18,50
Assiette de tapas Métropole	€ 14,00
(cubes de fromage, salami et dinde, olives, chips maison, boules de mozzarella)	

Snacks et salades

Croque-monsieur	€14,00
Croque-monsieur à la dinde	€14,00
Véritable club sandwich	€17,00
2 picolos croustillants, selon votre goût (fromage, jambon, mixte, charcuterie, thon, filet de dinde)	€ 9,50
Salade vert	€ 8,00
Salade mixte	€ 9,00
Salade mixte accompagnée de tomates avec mozzarella	€12,00
Salade niçoise à l'huile d'olive vierge et basilic	€16,00

Pizzas artisanales

Marguerite (sauce tomate, mozzarella, olives, condiments)	€ 17,50
4 fromages (sauce tomate, mozzarella, Emmental, Fourme d'Ambert, Bleu, condiments)	€ 17,50
Orientale (sauce tomate, double merguez, jambon, champignons, condiments)	€ 17,50
Pizza végétarienne (trois poivrons, fromage et tomates)	€ 17,50
Votre pizza accompagnée d'une carafe de vin (25 cl, rouge, rosé ou blanc)	€ 23,50

Entrées

Saumon fumé par nos soins au bois de chêne, accompagné de ses toasts	€ 17,00
Grande assiette de viandes froides avec crudités et sauce tartare	€ 16,00
Crémeuse de légumes, parmesan et croûtons	€ 10,00

Plats chauds

Spaghetti alla bolognese	€ 14,00
Spaghetti alla carbonara	€ 15,00
Lasagne	€ 13,50
Saumon à l'oseille, riz aux légumes	€ 21,00
Waterzooi de volaille aux petits légumes et du riz	€ 24,00

Plats végétariens

Riz basmati façon risotto aux petits légumes	€ 14,50
Pizza artisanale: 4 fromages (sauce tomate, mozzarella, Emmental, Fourme d'Ambert, Bleu, condiments)	€ 17,50

VAT and service included

Pizza végétarienne (trois poivrons, fromage et tomates)

€ 17,50

Notre carte service 24 heures sur 24

Fromages

Assortiment de fromages € 12,00

Desserts

Corbeille de fruits € 9,00

Crème renversé au caramel € 10,00

Mousse au chocolat € 8,00

Salade de fruits frais € 10,00

Assiette de sorbets ou glaces faits maison € 11,00

Dame blanche € 10,00

Coupe brésilienne € 10,00

Pendant les heures d'ouverture du restaurant

Du lundi au vendredi inclus, de 12h00 à 13h30 et le 19h00 à 21h30

Le samedi soir de 19h00 à 21h30

(excepté les jours fériés)

Notre Chef Dominique Michou

vous propose

la carte gastronomique du restaurant l'Alban Chambon

ou

Omelette nature ou aux champignons ou au fromage ou au jambon ou mixte servie avec une salade verte et des pommes frites € 17,00

Hamburger accompagné de pommes frites et d'une salade verte

Cheeseburger: supplément de € 2,00 € 19,00

Filet pur de bœuf grillé ou poêle et pommes frites, servi avec une salade verte, sauce béarnaise ou au poivre € 32,00

Dessert: suggestion du jour - N'hésitez pas à contacter notre service d'étages (ext. 2530) € 9,00

Sélection de boissons

Eaux minérales, soft drinks et jus de fruits

Eaux minérales 50 cl € 5,50

100 cl € 7,50

Coca-Cola, Coca-Cola light, Schweppes Tonic, jus de fruits € 5,00

Jus de fruits frais € 6,00

Red Bull € 6,00

Bières

Stella Artois, Blanche de Hoegaarden € 5,00

Duvel, Leffe, Carlsberg, Chimay Bleu 9° € 6,50

Gueuze, Kriek, Framboise € 6,50

VAT and service included

Alcohols forts 5 cl.

Whisky	€ 8,00
Whisky Chivas Regal 12 ans	€ 12,00
Gin, Vodka, Bacardi	€ 8,00
Supplement soft drink	€ 1,50

Boissons chaudes

Café, Espresso, Décaféiné, Lait chaud, Chocolat chaud	€ 5,50
Thé Infusion	€ 5,50

Notre carte des Vins

Vins maison blancs, rosés ou rouges

Au verre	€ 7,00
Carafe 25 cl.	€ 10,00
Carafe 50 cl.	€ 16,00
Bouteille 75 cl	€ 25,00

Vins blancs

Demi-bouteille (37,5 cl.)

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Domaine de Grande Maison, 2007	€23,00
Rully Premier Cru, J-M Boillot, 2007	€38,00
Sancerre, « Le Grand Fricambault », Domaine André Neveu, 2007	€28,00
Pouilly-Fumé, Château de Tracy, 2007	€42,00
Pinot Blanc, « Cuvée les Amours », Maison Hugel, 2006	€22,00

Bouteille (75cl.)

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Domaine de Grande Maison, 2007	€36,00
Sancerre, « Le Grand Fricambault », Domaine André Neveu, 2007	€54,00
Saint-Véran, Joseph Drouhin, 2007	€52,00
Pouilly-Fumé, Château de Tracy, 2006	€76,00
Pinot Blanc, « Cuvée les Amours », Maison Hugel, 2006	€38,00

Vins rosés

Demi-bouteille (37,5 cl.)

Château Roubine, Cru Classé, Côtes de Provence, 2007	€24,00
Bouteille (75cl.)	
Château Roubine, Cru Classé, Côtes de Provence, 2007	€ 42,00

Vins rouges

Demi-bouteille (37,5 cl.)

Saint-Nicolas de Bourgueil, L. Mabileau, 2006	€20,00
---	--------

VAT and service included

Côtes de Beaune, Joseph Drouhin, 2006	€44,00
Beaujolais Villages, Gamay, Joseph Drouhin, 2007	€22,00
Château Les Hauts du Martet, Sainte-Foy-Bordeaux, 2006	€28,00
Château Puyfromage, Bordeaux, 2005	€22,00
Crozes Hermitage, « Les Jalets », Paul Jaboulet Aîné, 2006	€30,00

Demi-litre (50 cl.)

Château Bertrand Braneyre 'Cuvée Evelyne', Haut-Médoc, 2004	€ 34,00
---	---------

Bouteille (75 cl.)

Saint-Nicolas de Bourgueil, L. Mabileau, 2006	€32,00
Côtes de Beaune, Joseph Drouhin, 2006	€78,00

Beaujolais Villages, Gamay, Joseph Drouhin, 2007	€36,00
Château Macay, Côtes de Bourg, 2006	€36,00
Château Puyfromage, Bordeaux, 2005	€34,00
Château Bertrand Braneyre 'Cuvée Evelyne', Haut-Médoc, 2004	€48,00

Château Pas de l'Âne, Saint Emilion, 2000	€152,00
Château Olivier, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé, 2002	€72,00
Château Marquis de Terme, Margaux, Grand Cru Classé, 1996	€84,00
Domaine de l'Echevin, Saint-Maurice, Côtes du Rhône Villages, 2003	€52,00
Crozes Hermitage, « Les Jalets », Paul Jaboulet Aîné, 2006	€48,00

Champagnes Brut

	Bouteille (37,5 cl.)	
Taittinger		€ 55,00
	Bouteille (75cl.)	
Champagne INFINI brut		€ 65,00
Laurent Perrier, Pommery Royal		€ 85,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Moët & Chandon, Taittinger, Mumm Cordon Rouge, Bollinger		€ 99,00

Ces vins sont susceptibles de changer de millésime.

Nous pouvons également vous proposer la carte de notre restaurant gastronomique l'Alban Chambon

Qui offre un choix de 250 références