

TRAVAILLER MAIN DANS LA MAIN POUR SE SENTIR BIEN

A travers les hôtels Dorchester Collection, nous nous engageons à proposer des offres culinaires saines et variées. Afin de contribuer au bien-être de nos clients et de répondre au mieux à leurs attentes, nos chefs ont élaboré pour vous des mets équilibrés et de saison.

Chacun de nos hôtels propose un menu unique et local, ciblant des besoins spécifiques à travers les différents bienfaits nutritifs de chaque recette. J'aime à penser qu'il s'agit de plats conçus non seulement pour le plaisir gustatif, mais qui permettent aussi de rendre accessible une cuisine saine et de qualité.

Nous espérons que ce menu vous séduira autant que nous.

TERESA O'FARRELL
GLOBAL HEAD OF WELLNESS

S'ÉVEILLER ET BRILLER

RISE AND SHINE

S'ALIMENTER ET S'ÉPANOUIR

NOURISH AND THRIVE

RENFORCER SON IMMUNITÉ

BOOST IMMUNITY

NOURRIR SON ESPRIT

FEED YOUR MIND

SE DÉTENDRE ET SE RELAXER

RELAX AND UNWIND

MENU DISPONIBLE

de 7h00 à 21h30

Pour passer votre commande, merci d'appeler le room service au 1133

La livraison en chambre est facturée 8€.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

(V) – Végétarien (VG) – Végétalien

MENU AVAILABLE

7AM – 9.30PM

Call in-room dining on ext. 1133

A delivery charge of €8 will be added to your bill for room-service.

Please note, our menu contains allergens. If you have a food allergy
or intolerance, please let us know when placing your order.

(V) – Vegetarian (VG) – Vegan

S'ÉVEILLER ET BRILLER

Avec nos plats conçus pour éveiller votre corps et votre esprit, faites le plein d'ingrédients qui vous rechargez en énergie et qui aident votre corps à se redynamiser.

TOAST AVOCAT (V)

Pain sans gluten avec un œuf poché

36 €

AÇAÍ BOWL (VG)

Fruits de saison

28 €

LATTE MATCHA (V)

Latte Matcha au lait d'amande

21 €

RISE AND SHINE

Designed to awaken your body and mind, fuel up with ingredients that recharge your energy and help your body function at its best.

AVOCADO TOAST (V)

On gluten-free toast with poached egg

€36

AÇAÍ BOWL (VG)

Seasonal fruits

€28

MATCHA LATTE (V)

Matcha latte with almond milk

€21

S'ALIMENTER ET S'ÉPANOUIR

Cette proposition de menus a été sélectionnée pour vous aider à être au meilleur de votre forme.

Lorsque vous vous sentez nourri et comblé d'énergie, vous pouvez vivre pleinement votre vie.

SARDINES MILLÉSIMÉES

Sardines millésimées, pain de campagne aux céréales, légumes croquants de saison et noix

52 €

ŒUFS POCHE (V)

Œufs pochés, pousses d'épinard et champignons de saison

29 €

JUS DE FRUIT DE SAISON (VG)

Jus de fruits ou légumes frais

19 €

NOURISH AND THRIVE

These menu options are selected to help keep you going for longer. When you feel nourished and energised, you can live life to the full.

ARTISINAL AGED SARDINES

Aged sardines, toasted country bread, seasonal vegetables and nuts

€52

POACHED EGG (V)

Poached eggs, baby spinach and mushrooms

€29

SEASONAL FRESH JUICE (VG)

Fresh fruit or vegetable juice

€19

RENFORCER SON IMMUNITÉ

Ces plats ont été élaborés pour soutenir votre système immunitaire avec des aliments naturels qui renforcent le microbiome pour maintenir votre système digestif en bonne santé.

SAUMON GRILLE

Saumon grille, brocolis sautés et sésame

57 €

VOLAILLE DE CULOISELLE

Volaille de Culoiselle vapeur, artichauts et amandes toastées

58 €

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉ (VG)

Orange, carotte et citron

19 €

BOOST IMMUNITY

These dishes have been crafted to support your immune system with natural microbiome boosting foods to keep your digestive system happy.

GRILLED SALMON

Grilled salmon, sautéed broccoli and sesame

€57

'CULOISELLE CHICKEN'

Steamed Culoiselle chicken, artichokes and toasted almonds

€58

FRESHY-SQUEEZED JUICE (VG)

Orange or carrot and lemon

€19

NOURRIR SON ESPRIT

Que vous souhaitiez stimuler votre mémoire, ou simplement rester alerte tout au long de la journée, nos plats stimulants pour le cerveau sont conçus pour améliorer la clarté mentale et le bien-être général.

TARTARE DE THON

Tartare de thon albacore aux grains de sesame et pivot, piment doux et salicorne, pickles de betterave et jus de citron

38 €

SAUMON BRAISE

Saumon braisé, carottes et curcuma

57 €

JUS INSPIRANT (VG)

Pomme, poire, banane, lait d'amande, extrait de vanille

19 €

FEED YOUR MIND

Whether you're keen to boost your memory, or simply to stay sharp throughout your day, our brain-boosting dishes are designed to improve mental clarity and overall wellbeing.

TUNA TARTARE

Tuna tartare with sesame and poppy seeds, samphire, pickled beetroot and lemon juice

€38

BRAISED SALMON

Braised salmon, carrots and turmeric

€57

INSPIRING JUICE (VG)

Apple, pear, banana, almond milk, vanilla extract

€19

SE DÉTENDRE ET SE RELAXER

Si vous cherchez à vous relaxer à la fin de la journée, ces mets soigneusement élaborés par les chefs sont parfaits pour apaiser le corps et l'esprit. Détendez-vous, savourez et profitez d'une belle nuit de repos.

RIZ CROUSTILLANT (V)

Riz brun croustillant aux graines et salade d'herbes fraîches

42 €

FRUITS FRAIS (VG)

Fruits de saison

32 €

JUS DU SOIR (VG)

Epinard, pomme, concombre, gingembre, citron

19 €

RELAX AND UNWIND

If you're looking to calm down at the end of the day, these carefully crafted choices are just the thing to help soothe both body and mind. Relax, enjoy, and follow with a good night's rest.

CRISPY RICE (V)

Crispy brown rice with pumpkin and buckwheat seeds and a fresh herb salad

€42

FRESH FRUITS (VG)

Seasonal fruits

€32

NIGHT JUICE (VG)

Spinach, apple, cucumber, ginger, lemon

€19

Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés incluent la contribution employés de 5%. Notre établissement n'accepte pas les chèques.

Nos volailles sont d'origine France et Belgique.

Prices are shown in Euros including VAT and a 5% employee contribution.

Please note we cannot accept payment by cheque.
Our poultry is sourced from France or Belgium.