



L'ALCÔVE

ROOM SERVICE

CARTE AUTOMNE 2024

Un regard sur le monde...

Dans son sens premier, une alcôve est un petit enfoncement aménagé pouvant accueillir un lit, mais aussi un espace que l'on peut trouver près d'une fenêtre.

Dans son sens abstrait, c'est le lieu des relations amoureuses...

Depuis toujours, les rois de Versailles ont été en permanente recherche de nouveaux produits venus d'ailleurs, plus rares et précieux les uns que les autres.

Ils se sont toujours intéressés à ce qu'il se faisait de mieux et de plus beau dans le monde.

C'est dans cette même logique que s'inscrit la cuisine de l'Alcôve : proposer des produits tendance, d'excellence, avec des inspirations variées.

Laissez-vous transporter hors du temps pour un moment de plaisir et de partage. Bon voyage !

In its first sense, an alcove is a small recess that can accommodate a bed, but also a space that can be found near a window.

In its abstract sense, it is the place of romantic relationships...

Since time immemorial, the kings of Versailles have been in constant search new products from elsewhere, each more rare and precious than the other.

They have always been interested in the best and most beautiful things in the world.


It is in this same logic that the kitchen of the Alcôve fits: offer trendy products, of excellence, with varied inspirations.

Let yourself be transported out of time for a moment of pleasure and sharing. Have a good trip !

Romain Schaeffer
CHEF DE CUISINE

ENTRÉES - STARTERS

POIREAUX GRILLÉS ET VINAIGRETTE FUMÉE AU MIEL 12  
CHARRED LEEKS WITH SMOKED HONEY VINAIGRETTE

TATAKI DE THON CROUSTILLANT, PESTO D'HERBES FRAÎCHES 17 
CRISPY TUNA TATAKI, FRESH HERBS PESTO

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS ET PISTACHES, JEUNES POUSSÉS 16
POULTRY PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS AND PISTACHIOS, YOUNG SHOOTS

SALADES - SALADS

SALADE CÉSAR AVEC OU SANS POULET 21 16 
CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ 23
CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON

PLATS - MAIN COURSES

FAUX-FILET NORMAND MATURÉ, SAUCE BÉARNAISE ET POMMES FRITES 33
AGED NORMANDY SIRLOIN STEAK WITH BEARNAISE SAUCE AND FRENCH FRIES

LINGUINE AUX GAMBAS 27
LINGUINE WITH PRAWNS

RISOTTO À LA TRUFFE (TUBER AESTIVUM) ET OSSAU-IRATY 25  **DISPONIBLE EN VERSION VEGAN**
TRUFFLE RISOTTO (TUBER AESTIVUM) AND OSSAU-IRATY CHEESE (AVAILABLE IN VEGAN)

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES : LINGUINE À LA TOMATE, POMMES TAPÉES AU ZAATAR, POMMES FRITES, SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS 8
SIDE DISHES: TOMATO LINGUINE, ZAATAR PUNCHED POTATOES, FRENCH FRIES, GREEN SALAD, ROASTED SEASONAL VEGETABLES

MENU ENFANT 20

SUPRÊME DE POULET OU POISSON DU JOUR

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

LINGUINE NATURE OU SAUCE TOMATE,
LÉGUMES DE SAISON RÔTIS,
FRITES DE POMME DE TERRE

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, SORBET FRAMBOISE

1 SOFT OU ½ BOUTEILLE EAU MINÉRAL

KIDS MENU

CHICKEN SUPREME OR FISH OF THE DAY

CHOICE OF SIDE DISHES :

PLAIN LINGUINE OR TOMATO SAUCE,
ROASTED SEASONAL VEGETABLES,
FRENCH FRIES

FRESH FRUIT PLATTER, RASPBERRY SORBET

1 SOFT DRINK OR ½ BOTTLE OF MINERAL WATER

INCONTOURNABLES – MUST HAVE

SAUMON FUMÉ, FOCCACIA MOELLEUSE ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES 20
SMOKED SALMON, SOFT FOCCACIA AND FRESH HERB CHEESE

PINSA ROMANA, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM), COPPA ET ROQUETTE 25
ROMAN-STYLE PINSA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM (TUBER AESTIVUM), COPPA, AND ARUGULA

CLUB SANDWICH POULET, BACON GRILLÉ, CHEDDAR, POMMES FRITES 24
CHICKEN CLUB SANDWICH, GRILLED BACON, CHEDDAR, FRENCH FRIES


BURGER LIMOUSIN, CHEDDAR FUMÉ, BACON, LAITUE ROUGE, FRITES 27
LIMOUSIN BURGER, SMOKED CHEDDAR, BACON, RED LETTUCE, FRIES

DESSERTS

SELECTION DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADE 14  
SELECTION OF CHEESES AND SALAD MESCLUN

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CAMEL BEURRE SALÉ 12 
CHOCOLATE CAKE WITH SALTED BUTTER CARAMEL

TARTELETTE AU CITRON, JASMIN ET FIGUES 14 
LEMON, JASMINE AND FIG TARTLET

SALADE DE FRUITS DE SAISON MARINÉS À LA FLEUR DE SUREAU 13   
SEASONAL FRUIT SALAD MARINATED WITH ELDERFLOWER

GLACES ET SORBETS HUGO ET VICTOR : CHOCOLAT, VANILLE, FRAMBOISE, CAFÉ OU CITRON 10 
HUGO ET VICTOR ICE CREAM AND SORBETS : CHOCOLATE, VANILLA, RASPBERRY, COFFEE OR LEMON

OFFRE DE NUIT À PARTIR DE 22H

AVAILABLE AT NIGHT FROM 10 P.M.

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS ET PISTACHES, JEUNES POUSSÉS 16
POULTRY PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS AND PISTACHIOS, YOUNG SHOOTS

SALADE CÉSAR AVEC OU SANS POULET OU AU SAMON FUMÉ 21 16 23
CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN OR WITH SMOKED SALMON

LINGUINE TOMATE ET BASILIC 18  
LINGUINE WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

AIGUILLETTES DE POULET FERMIER, CHAMPIGNONS DE SAISON ET RIZ PILAF 24
FREE-RANGE CHICKEN STRIPS, SEASONAL MUSHROOMS AND RICE PILAF

SÉLECTION DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADE 14  
SELECTION OF CHEESES AND SALAD MESCLUN

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CAMEL BEURRE SALÉ 12 
CHOCOLATE CAKE WITH SALTED BUTTER CARAMEL

SALADE DE FRUITS DE SAISON MARINÉS À LA FLEUR DE SUREAU 13   
SEASONAL FRUIT SALAD MARINATED WITH ELDERFLOWER



| Vegan



| Végétarien
Vegetarian



| Sans gluten
Gluten free



| Sans lactose
Lactose free

La carte est disponible de 12h à 22h - offre de nuit disponible à partir de 22h
Menu available from 12am to 10pm - night offer available from 10pm

Commandez en composant le 4011
Dial 4011 to order

Frais de plateau : 7€
Tray charge : 7€

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris / VAT net price including taxes and services

Pain sans gluten sur demande à disposition / Gluten-free bread on request available

Pour toute question concernant les allergènes et origines des viandes, n'hésitez pas à nous solliciter / For any questions about allergens and meat origins, contact us

BOISSONS - DRINKS

VINS DE FRANCE - FRENCH WINES

BLANC - WHITE

	Verre 12CL	Bouteille 75 CL	Demi-bouteille 37.5 CL
CÔTES DU RHÔNE AOP PRIEURS SAINT JULIEN HVE	8	35	
POUILLY-FUMÉ AOP DOMAINE VENEAU	11	44	
SANCERRE AOP DOMAINE BOURGEOIS PURE BIO	14	62	33

ROSÉ - ROSÉ *BY CHÂTEAU LA COSTE*

ROSÉ D'UNE NUIT - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - AOP BIO	8	35	25 (50CL)
CHÂTEAU ROSÉ - COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - AOP BIO	12	49	
NOOH BY LA COSTE ROSÉ - SANS ALCOOL / NO ALCOHOL		28	
NOOH BY LA COSTE ROSÉ PÉTILLANT - SANS ALCOOL / NO ALCOHOL		40	

ROUGE - RED

HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU PEYRAT-FOURTHON - LA DEMOISELLE D'HAUT-PEYRAT	12	49	
MERCUREY AOP DOMAINE DU MEIX FOULOT	17	68	
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP LES ANDIDES		38	20

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	19	95	50
POMMERY APANAGE BRUT	19	95	

BIÈRES - BEERS

	25cl	33cl
HEINEKEN PRESSION	8	
GRIMBERGEN		9
BIÈRES LOCALES DE LA BRASSERIE DU ROI		10

COCKTAILS - COCKTAILS

SPRITZ APEROL : APEROL, PROSECCO, EAU PETILLANTE (25CL)	16
MOSCOW MULE : VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT (16CL)	16
MARGARITA : TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON (7CL)	16

JUS DE FRUITS PRESSÉS - FRESH FRUIT JUICES

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / CITRON / ANANAS - 12CL	7
--	---

SOFTS & EAUX - SOFTS & WATER

JUS DE FRUITS PATRICK FONT - 25CL	7
SCHWEPES INDIAN TONIC - 25CL	7
COCA-COLA (33CL) , COCA-COLA ZERO (33CL) , FANTA (25CL), SPRITE (25CL)	7
LIPTON ICE TEA (25CL), ORANGINA (25CL)	7
EVIAN, VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO - 50CL, PERRIER - 33CL	5
EVIAN, VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO - 100CL	7
CHATeldon - 75CL	8

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

EXPRESSO ILLY	5
DOUBLE EXPRESSO ILLY, CAFÉ LATTE ILLY, CHOCOLAT CHAUD VALRHONA, CAPPUCCINO ILLY	7
THÉS BIO MAISON PURE :	
DARJEELING, EARLY MORNING BROKEN, CEYLAN, VERT DE CHINE, VERT MENTHE, VERT JASMIN	7
INFUSIONS BIO MAISON PURE :	
VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, MENTHE POIVRÉE, ROOÏBOS ORANGE	7

Consultez-nous pour les millésimes des vins
Ask us regarding wines vintages

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for health, to consume with moderation

Tous nos cafés sont certifiés durables
All our coffees are certified sustainable