MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU

MENU SERVIZIO IN CAMERA

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST - *PRIMA COLAZIONE*

LES INCONTOURNABLES
THE CLASSICS - *PIATTI CLASSICI*

PÂTES ET RIZ
PASTA AND RICE - *PASTA E RISO*

LA PIZZERIA
THE PIZZERIA - *LA PIZZERIA*

LE CAVIAR
THE CAVIAR SELECTION - *CAVIALE*

LA CARTE
THE MENU - *IL MENU*

KID'S CORNER

GO VEGAN

HAPPY END

VINS ET BOISSONS
WINES AND BEVERAGES - *VINI E BEVANDE*

BOUTIQUE

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

If you have food allergies or intolerance, please inform our Maître d'Hôtel upon placing your order.

Se presentate un'intolleranza o un'allergia ad alcuni prodotti,
vi saremo grati di volercene informare alla presa della comanda.

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche

To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing

Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST - *PRIMA COLAZIONE*

Service de 6 h à 12 h · Served in your room from 6 a.m. to 12 noon · *Servizio dalle ore 6 alle 12*

CONTINENTAL — 38 €

Café, décaféiné, expresso, thé, lait, chocolat
Coffee, decaffeinated, expresso, tea, milk, chocolate
Caffè, decaffeinato, espresso, tè, latte, cioccolata

Jus d'orange ou citron ou pamplemousse frais
Freshly squeezed orange or lemon or grapefruit juice
Spremuta d'arancia o di limone o di pompelmo

*Assortiment de viennoiseries et petits pains
Selection of homemade danishes and bread rolls
Assortimento di croissants misti e pane

Beurre, confitures et miel
Butter, jams and honey
Burro, marmellate e miele

Salade de fruits
Fruit salad
Macedonia di frutta

MONTE-CARLO SPA — 39 €

Café, décaféiné, expresso, thé, lait, chocolat
Coffee, decaffeinated, expresso, tea, milk, chocolate
Caffè, decaffeinato, espresso, tè, latte, cioccolata

Œufs à la coque ou jambon blanc ou yaourt allégé
Boiled eggs or york ham or low fat yogurt
Uova alla coque o prosciutto cotto o yogurt magro

Corn flakes Bio, croustillant aux fruits Bio, croustillant aux graines Bio
Organic sweet corn flakes, organic crunchy with fruits , organic crunchy with seeds
Corn Flakes bio, muesli croccante con frutta bio, muesli croccante con grana bio

Jus d'orange ou citron ou pamplemousse frais
Freshly squeezed orange or lemon or grapefruit juice
Spremuta d'arancia o di limone o di pompelmo

Fruits de saison ou salade de fruits frais
Seasonal fruit or fresh fruit salad
Macedonia di frutta di stagione

*Servi avant 6 h avec toasts et biscottes
Served before 6 a.m. with toast and rusks
Prima delle 6 la colazione è servita con toast e fette biscottate

Notre savoureux buffet petit-déjeuner vous attend également de 7 h à 10 h 30 à la mezzanine Eiffel — 44 €
Our tasty buffet breakfast also awaits you from 7 to 10.30 a.m. in mezzanine Eiffel
La Nostra squisita prima colazione con Buffet Vi aspetta alla sala mezzanine Eiffel dalle 07h00 alle 10h30

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche
To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing
Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST - *PRIMA COLAZIONE*

Service de 6 h à 12 h · Served in your room from 6 a.m. to 12 noon · *Servizio dalle ore 6 alle 12*

À LA CARTE

Expresso · Expresso · *Espresso* — 6 €

Café décaféiné · Decaffeinated coffee · *Caffè decaffeinato* — 9 €

Double expresso · Double expresso · *Doppio espresso* — 8 €

Café américain · American coffee · *Caffè americano* — 9 €

Café au lait · Coffee with milk · *Caffè latte* — 9 €

Cappuccino · Cappuccino · *Cappuccino* — 8 €

Thé ou infusion · Tea or infusion · *Tè o tisana* — 9 €

Chocolat froid ou chaud · Cold or hot chocolate · *Cioccolata fredda o calda* — 10 €

Lait froid ou chaud · Cold or hot milk · *Latte freddo o caldo* — 10 €

Jus d'orange, citron ou pamplemousse frais — 12 €
Freshly squeezed orange, lemon or grapefruit juice · *Spremuta d'arancia, di pompelmo o di limone*

Jus de tomate · Tomato juice · *Succo di pomodoro* — 12 €

Jus de fruits frais de saison · Seasonal fresh fruit juice · *Succhi di frutta fresca di stagione* — 16 €

Fruit de saison (la pièce) · Seasonal fruit (per item) · *Frutta di stagione (al pezzo)* — 4 €

Demi-pamplemousse · Half-grapefruit · *Mezzo pompelmo* — 6 €

Pruneaux · Prunes · *Prugne* — 6 €

Assiette de fruits frais · Plate of fresh fruit · *Piatto di frutta fresca* — 20 €

Assiette de fruits rouges ou de fruits exotiques — 26 €
Plate of mixed berries or exotic fruits · *Piatto di frutti rossi o di frutti esotici*

Viennoiseries (la pièce) · Danish (per item) · *Croissants misti (al pezzo)* — 3 €

Pain grillé · Toasted bread · *Pane tostato* — 6 €

Corn flakes Bio, croustillant aux fruits Bio, croustillant aux graines Bio,— 8 €
croustillant au chocolat Bio, granola noix et graines Bio
Organic sweet corn flakes, organic fruit crunchy, organic crunchy with seeds,
organic chocolate crunchy, organic granola with nuts and seeds
Corn flakes bio, muesli croccante con frutta bio, muesli croccante con grana bio,
muesli croccante al cioccolato bio, granola con noci e grana bio

Pancakes ou crêpes ou gaufres ou pain perdu — 15 €
Pancakes or crepes or waffles or French toast · *Pancakes o crepes o waffle o toast alla francese*

Confiture / Miel · Jam / Honey · *Marmellata / Miele* — 6 €

Œuf Bénédictine au jambon ou au saumon — 22 €
Eggs Benedictine with ham or salmon · *Uova Benedictine con prosciutto o salmone*

Œufs brouillés, pochés, à la coque ou au plat (2 pièces) :
Scrambled, poached, hard-boiled or fried eggs (2)
Uova strapazzate, in camicia, alla coque o al tegame (2 uova per porzione)
- nature · plain · *al naturale* — 10 €
- au jambon ou bacon ou saucisse · ham or bacon or sausage · *con prosciutto cotto, con bacon o con salsiccia* — 12 €

Omelette :
- nature · plain · *al naturale* — 12 €
- au jambon ou fromage · with ham or cheese · *con prosciutto cotto o formaggio* — 14 €

Yaourt nature ou allégé ou aux fruits — 5 €
Plain yoghurt or low fat or with fruit · *Yogurt naturale o magro o alla frutta*

Assortiment de fromages · Cheese · *Formaggio* — 20 €

Jambon blanc · York ham · *Prosciutto cotto* — 18 €

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Taxes et service inclus - Tax and service charge included - *Tasse e servizio inclusi*

LES INCONTOURNABLES

THE CLASSICS - *PIATTI CLASSICI*

Club sandwich volaille avec bacon — 30 €
Chicken club sandwich with bacon
Club sandwich di pollo con bacon

Croque-Monsieur au jambon et à la crème de gruyère — 22 €
Croque-Monsieur with ham and gruyere cheese cream
Croque-Monsieur alla crema di Groviera e prosciutto

Hamburger ou Cheeseburger bio, pommes allumettes — 36 €
Organic 'Classic' Burger or cheeseburger and french fries
Hamburger o Cheeseburger bio e patatine fritte

LA PIZZERIA - THE PIZZERIA - *LA PIZZERIA*

Marguerite (tomates, fromage et basilic) — 26 €
Margherita (tomatoes, cheese and basil)
Magherita (pomodoro, formaggio e basilico)

Quatre fromages (à définir) — 30 €
Four cheeses
Quattro formaggi

Reine (tomates, fromage, jambon, champignons et olives) — 28 €
Queen (tomatoes, cheese, ham, mushrooms, and olives)
Regina (pomodori, formaggio, prosciutto, fungi e olive)

Végétarienne (tomates, fromage, légumes du sud ed olives) — 28 €
Vegan (tomatoes, cheese, vegetables and olives
Vegan (pomodori, formaggio, verdure ed olive)

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche
To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing
Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

LES PATES ET RIZ - PASTA AND RICE - *PASTA E RISO*

Pâtes artisanales - sauce :
napolitaine ou all 'arrabiatta ou bolognaise ou carbonara tradition — 34 €
Home made pasta. Napolitan-style or all'arrabiata-style or bolognese-style, carbonara-style
Pasta artigianale sugo alla napoletana, all'arrabbiata, alla Bolognese o alla carbonara

Risotto de saison Parmesan — 34 €
Seasonal risotto with Parmesan
Risotto di stagione al Parmigiano

Risotto safrané, effeuillé de morue — 42 €
Saffron risotto, shredded cod
Risotto allo zafferano,baccalà

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Taxes et service inclus - Tax and service charge included - *Tasse e servizio inclusi*

LA CARTE

MENU- *MENÙ*

LES ENTRÉES - STARTERS - *ANTIPASTI*

Saumon fumé d'Ecosse, pain nordique et crème ciboulette — 32 €
Smoked Scottish salmon,scandinavian bread and chives cream
Salmone affumicato di Scozia, pane nordico e crema d'erba cipollina

Salade Cæsar au poulet avec ou sans bacon — 30 €
Chicken Cæsar salad with or without bacon
Insalata Caesar al pollo, con o senza bacon

Salade Riviera à la Monégasque — 28 €
Monegasque style niçoise salad
Insalata niçoise, alla Monegasque

Tomates, mozzarella di buffala à l'huile de basilic — 26 €
Tomato, mozzarella di buffala cheese with basil oil
Pomodori, e mozzarella di bufala all' olio di Basilico

Cocktail de crevettes bio, avocats, sauce cocktail — 34 €
Bio Shrimps cocktail, avocado, cocktail sauce
Cocktail di gamberetti, avocado, salsa cocktail

Assortiment de charcuteries — 26 €
Cold cuts assortment
Affettati misti

LES POTAGES - SOUPS - *LE MINESTRE*

Soupe retour du marché — 20 €
Seasonal soup
Zuppa di stagione

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche
To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing
Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

LA CARTE

MENU- *MENÙ*

LES POISSONS - FISH - *PESCE*

Loup de Méditerranée, cuit à l'unilatéral, sauce vierge — 62 €
Mediterranean seabass, vierge sauce
Filetto di branzino del mediterraneo con salsa vierge

Pavé de cabillaud demi sel — 45 €
½ Salted cod
Filetto di merluzzo

Filet de saumon bio poêle — 49 €
Pan fried Organic Salmon fillet
Filetto di salmone bio saltato in padella

LES VIANDES - MEAT - *LE CARNI*

Filet de bœuf, sauce Béarnaise — 60 €
Beef fillet, bearnaise sauce
Filetto di manzo, salsa bernese

Veau à la Milanaise — 52 €
Veal Milanese
Cotoletta alla Milanese

Accompagnement : légumes de saison ou pommes allumettes ou riz basmati ou pomme purée
Nos accompagnements peuvent être servis hors carte au prix de 12 € .
Garnish : seasonal vegetables or French fries, or basmati rice or potato purée. Extra garnishes 12€
Contorni : Verdure di stagione, patatine fritte, riso basmati o purè di patate.
Supplemento per contorni fuori carta al prezzo di 12 €

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Taxes et service inclus - Tax and service charge included - *Tasse e servizio inclusi*

LA CARTE

MENU- *MENÙ*

KID'S CORNER
(jusqu'à 12 ans-until 12 years old-*fino a 12 anni*)

Sandwich au jambon, tomate, emmental et salade — 16 €
Ham sandwich with tomato, emmental cheese and salad
Sandwich con prosciutto cotto, pomodoro, emmental e insalata

Croustillants de poulet, pommes allumettes — 20 €
Crispy chicken, French fries
Bocconcini croccanti di pollo con patatine fritte

Pâtes artisanales - sauce napolitaine ou bolognaise — 22 €
Home made pasta - Napolitan-style or bolognese-style
Pasta artigianale con sugo alla napoletana o alla bolognese

Filet de loup, pomme purée — 30 €
Seabass filet, potatoe purée
Filetto di sogliola, purée di patate

GO VEGAN

Tartine avocat, tomate, olives — 26 €
Avocado, tomato and olives on toasted bread
Bruschetta con avocado, pomodoro e olive

Primeurs en cocotte — 24 €
Seasonal vegetables cocotte
Cocotte di verdure di stagione

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche
To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing
Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

LA CARTE

MENU- *MENÙ*

HAPPY END

Assortiment de fromages frais et affinés, confiture de fruits du moment, salade — 24 €
Selection of fresh and matured cheese, jam and salad
Assortimento di formaggi freschi e stagionati, marmellata di frutta, insalata

Glaces et Sorbets — 18 €
Homemade ice-cream and sorbets · *Gelati e sorbetti*

Assiette de fruits frais — 20 €
Fresh fruits platter · Piatto di *frutta fresca*

Fondant chocolat Grand cru — 20 €
Grand cru chocolate fondant · *Fondente al cioccolato*

Tarte aux pommes — 18 €
Apple tart · *Torta di mele*

Panna cotta — 20 €

Coupe de fruits et baies rouges, 125 gr — 30 €
Bowl of mixed berries · *Coppa di frutta mista con frutti di bosco*

Contient : gluten - ctrustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin- mollusque - porc
Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs
Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,noci/nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi

Taxes et service inclus - Tax and service charge included - *Tasse e servizio inclusi*

CARTE DES VINS

WINE SELECTION - *CARTA DEI VINI*

LES CHAMPAGNES	BOUTEILLE Per bottle · *Bottiglia*
Les Blancs	
Roederer Brut Premier	150 €
Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune	180 €
Ruinart Blanc de Blancs	220 €
Les Rosés	
Perrier Jouët Blason Rosé	170 €
Billecart Salmon	200 €
Les Cuvées de Prestige	
Dom Pérignon — Vintage 2008	650 €
Roederer — Cristal 2008	550 €
Roederer — Cristal Rosé 2008	1 200 €
Dom Pérignon — Vintage Rosé 2006	1 500 €

Millésimes susceptibles d'être modifiés selon disponibilité
Vintage might change upon disponibility
Millésimi suscettibili di modificazione secondo la disponibilità della cave

LES BLANCS · WHITE WINE · *VINI BIANCHI*

La Provence	
Domaine des Planes "Blanc de Blancs" — Côtes de Provence	65 €
Bellet — Domaine de Toasc	100 €
La Loire	
Sancerre "Grande Réserve" — Domaine H. Bourgeois	80 €
Pouilly Fumé "Baron de L" — De Ladoucette	260 €
La Bourgogne	
Chablis 1er Cru Les Fourchaumes "Vieilles Vignes" — Domaine Laroche — 2016	90 €
Meursault 1er Cru Charmes – Domaine Bouzereau-Gruère — 2014	210 €
Corton Charlemagne Grand Cru – Louis Latour — 2015	450 €

LES ROSÉS · ROSÉ WINE · *VINI ROSÉ*

La Provence	
Château Barbeyrolles — Côtes de Provence	90 €
Château de Selle — Domaine Ott — Côtes de Provence	125 €

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche
To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing
Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

CARTE DES VINS

WINE SELECTION - *CARTA DEI VINI*

LES ROUGES · RED WINE · *VINI ROSSI*	BOUTEILLE Per bottle · *Bottiglia*
La Provence	
Château la Tour de l'Évêque — Côtes de Provence	65 €
Château Barbanau et Cae-Terra – Côtes de Provence	80 €
Le Bordelais	
Château Belregard-Figeac — Saint-Émilion Grand Cru 2014	90 €
Château Lalande-Borie – Saint-Julien 2014	120 €
Château Eyrins - Margaux 2014	120 €
Château Langoa-Barton – Saint-Julien 2008	170 €
Château du Tertre – Margaux Grand Cru Classé 2005	185 €
La Bourgogne	
Beaune – Les Epenottes – Domaine du Pavaillon 2013	120 €
Nuits-Saint-Georges – Domaine Duband 2014	160 €

LES CHAMPAGNES	DEMI-BOUTEILLE Half bottle · *Mezza-bottiglia*
Moët & chandon Brut Impérial	90 €
Billecart Salmon Brut Rosé	110 €

LES BLANCS · WHITE WINE · *VINI BIANCHI*	DEMI-BOUTEILLE Half bottle · *Mezza-bottiglia*
La Loire	
Sancerre "Grande Réserve" — Domaine H. Bourgeois	40 €
La Bourgogne	
Chablis 1er Cru Les Fourchaumes "Vieilles Vignes" — Domaine Laroche	50 €

LE ROSÉ · ROSÉ WINE · *VINI ROSÉ*	
La Provence	
Château de Selle — Domaine Ott — Côtes de Provence	50 €

LES ROUGES · RED WINE · *VINI ROSSI*	
La Bourgogne	
Gevrey Chambertin – Domaine Lucien Boillot — 2016	100 €
La Vallée du Rhône	
Côte Rôtie – Domaine Burgaud — 2015	95 €
La Provence	
Château Pibarnon "Bandol" – Côtes de Provence	60 €

Contient : sulfite - sulphites - *solfito*

Taxes et service inclus - Tax and service charge included - *Tasse e servizio inclusi*

CARTE DES BOISSONS

BEVERAGE LIST - *CARTA DELLE BEVANDE*

	VERRE Per glass · *Bicchiere*	BOUTEILLE *Bottle · Bottiglia*
APÉRITIFS · APERITIFS · *APERITIVI*		
Scotch Whisky Chivas Regal 12 ans	22 €	300 €
Scotch Johnnie Walker Black Label 12 ans	28 €	380 €
Vodka Grey Goose - France	28 €	380 €
Vodka Belvedere - Pologne	28 €	380 €
Gin Bombay Sapphire - London	24 €	330 €
Rhum Havana Club 3 ans, Cuba	24 €	330 €
Tequila Patron Silver, Mexique	29 €	400 €
DIGESTIFS · DIGESTIVES · *DIGESTIVI*		
Cognac Vieille Réserve	38 €	450 €
Bas Armagnac 2002 — Domaine d'Ognoas	22 €	300 €
Cognac Hennessy XO	50 €	680 €
BIÈRES · BEERS · *BIRRE*		
Bière de Monaco	12 €	
Heineken, Carlsberg	12 €	
Buckler (sans alcool-without alcohol-senza alcool)	12 €	
EAUX MINÉRALES ET SODAS · MINERAL WATERS · *ACQUE MINERALI E BIBITE*		
Eaux minérales (50 cl)	10 €	
Eaux minérales (75 cl)	12 €	
Eaux minérales micro filtrées (75 cl)	7 €	
Sodas	10 €	
Red Bull	12 €	
JUS DE FRUITS · FRUIT JUICE · *SUCCHI DI FRUTTA*		
Orange, pamplemousse ou citron frais Orange, grapefruit or fresh lemon · *Arancia, pompelmo o limone fresco*	12 €	
Jus de fruits MILLIAT : Ananas, mangue, pomme, fraise, pêche, tomate, framboise, poire, abricot Pineapple, mango, apple, strawberry, peach, tomato, raspberry, pear, apricot *Ananas, mango, mela, fragola, pesca, pomodoro, lampone, pera, albicocca*	12 €	

Pour effectuer votre commande, contactez notre maître d'hôtel en pressant la touche

To place your order, please contact our «maître d'hôtel» by pressing

Per ordinare, siete pregati di chiamare il «maître d'hôtel», premendo

LA BOUTIQUE

LA BOUTIQUE- *LA BOUTIQUE*

Ourson Gustave — 55 €
Gustave teddybear · *Gustavo l'Orsachiotto*

Adaptateur — 23 €
AC adapter · *Adattatore da viaggio*

Jeu de cartes (la pièce) — 22 €
Cards game · *Carte da gioco*

Pashmina Hôtel Hermitage — 120 €
Hôtel Hermitage pashmina · *Pashmina Hôtel Hermitage*

Peignoir M/L/XL — 150 €
Bathrobe · *Accappatoio*

Peignoir 4ans/12ans — 100 €
Bathrobe 4 years old /12 years old · *Accappatoio 4 anni/12 anni*

Casquette bébé — 25 €
Baby cap · *Cappellino baby*

Casquette junior — 30 €
Junior cap · *Cappello sport junior*

Casquette — 35 €
Cap · *Cappello sport unisex*

Porte Clé — 35 €
Key ring · *Porta chiavi*

Bougie parfumée — 55 €
Scented candle · *Candela profumata*

Eventail — 40 €
Fan · *Ventaglio*

Porte sachet de thé — 18 €
Tea bags travel holder · *Astuccio per il thé*

Lovebox — 89 €
Lovebox · *Lovebox*

Sac de plage Hotel Hermitage — 30 €
Hotel Hermitage Tote Bag · *Borsa da spiaggia Hotel Hermitage*

Taxes et service inclus - Tax and service charge included - *Tasse e servizio inclusi*