

POUR COMMANDER VOS REPAS DEMANDEZ A LA RECEPTION AVANT 19H

To Order, ask the reception before 7pm

aı



06 40 20 99 97 par sms ou Téléphone

SOUPES 9.90 € By Gilles Goujon*** ·Velouté de Courges Butternut **By Vincent Ferniot** · Soupe de Fèves Châtaignes PLATS CHAUDS 14,90€ By Jean-Michel Lorain** · Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la parmesane 🔎 🕒 · Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes · Parmentier de Canard Confit By Emmanuel Renaut *** · Risotto de Coquillettes aux Champignons DESSERTS 6,90 € By Philippe. Conticini Cheese Cake Rhubarbe Framboises By Frédéric Bau Mi Cuit chocolat by Vincent Ferniot • Crème caramel au beurre salé Des recettes pour tous : végétarien sans gluten ASSIETTE DE FROMAGE 6,90€ • Assortiment de 3 fromages -**BOISSONS** • Verre de vin du Languedoc (Rouge, Blanc, Rosé) 4.50€ • Bière Blonde 3.50€ Soft Drinks 3.00€



FORMULE APETITIF CHARCUTERIE FROMAGES

30 €

Prix pour 2 personnes

Planche avec Assortiment de charcuteries et Fromages du marché 1 bouteille de vin (Blanc Chardonnay ou Rouge ou Rosé)

Price for 2 people

Assortment of cold cuts and Cheeses from the market

1 bottle of Wine (Red, White or Rosé)

BOISSONS

Bières Blondes – Beer	3,50€
Bières Desperados - Beer	4,00€
Vins au Verre (Blanc, Rouge, Rosé) – Glass of Red, White, Rosé Wine	4,50€
Vins Bouteilles (Blanc, Rouge, Rosé Languedoc) – Bottle of Wine	18,00€
Champagne Coupe (Haton Brut) - Glass of Champagne Haton	9,00€
Kir Royal	9,00€
Champagne Bouteille (Haton Brut) – Bottle of Champagne	45,00€
Soft Drinks (Coca, Perrier, Limonade, Ice Tea)	3,00€
Sirop de Fraise – Strawberry Syrup	2,50€
CHIPS ou PRINGLES	2,50€

Tous nos tarifs incluent la TVA et le service

Le C Boutique hôtel ***: 15 rue Suffren – 11100 Narbonne – Phone: 06 40 20 99 97 contact@cboutiquehotel.fr

