



---

# *Le Boudoir*

---



**Une expérience incontournable pour nos clients,  
qu'ils soient hébergés à l'hôtel ou venus  
d'ailleurs.**

---

**Notre Brunch offre une cuisine tendance,  
healthy, actuelle, locale, de saison et faite  
maison dans un cadre élégant et raffiné. La  
recherche de produits locaux est également une  
de nos préoccupations principales.**

---

**Vous aurez l'occasion de déguster notre brunch  
en admirant les plus beaux monuments de Lille.**

---

**Nous accordons une grande importance au "fait  
maison" et au respect de la saisonnalité dans nos  
plats, nos jus ainsi que dans nos pâtisseries.  
La recherche de produits locaux est également  
une de nos préoccupations.**

---

**FORMULE ADULTE 35€**  
**FORMULE ENFANT 18€**  
(Même contenu mais quantités adaptées)

UNE BOISSON FROIDE  
UNE ASSIETTE SALÉE  
UNE ASSIETTE SUCRÉE  
LA CORBEILLE DU BOULANGER

**Soupe de saison (20cl)**

Velouté de butternut  
Supplément de 2€

**Boisson fraîche au choix**

**CITRONNADE DU MOMENT**

Citron - gingembre

**JUS D'ORANGE PRESSÉ**

**Corbeille du boulanger**

Assortiment de pâtisseries, pains, scones faits  
maison, confiture et beurre

**Assiette sucrée au choix**

**GRANOLA MAISON**

Granola maison, yaourt grec et fruits de saison

**PANCAKES**

Pancakes, sirop d'érable, fruits de saison et granola  
maison

**CHIA PUDDING**

Chia Pudding et ses fruits de saison

**Assiette salée au choix**

**BRUSCHETTA D'AUTOMNE**

Tartine de pain de campagne à la burrata, poivrons,  
butternut, carotte et pommes de terre rôties, salade  
verte et huile à la menthe

**ROSTI GOURMET**

Galette de pomme de terre rôties au four, oignons  
sucrés, pousses d'épinard, pickles de chou rouge, œuf  
poché, sauce hollandaise, champignons rôtis

**QUICHE DU MOMENT**

Epinard - gorgonzola

**CROISSANT DU CHEF**

Croissant garni de cream cheese, roquette, œuf poché,  
avocat, chou rouge et jambon blanc ou saumon fumé  
(au choix)

**SALADE CÉSAR REVISITÉE**

Salade verte, poulet mariné aux épices, œuf mollet,  
copeaux de parmesan, croûtons de pain, chou rouge,  
tomates séchées, avocat, grenade et sauce au  
parmesan

**Suppléments :**

Oeuf poché (+2,00€), saumon fumé (+4,00€) ou bacon  
(+3,00€)

# BOISSONS À LA CARTE

## Les boissons chaudes

CHOCOLAT VIENNOIS	6,50€
CHOCOLAT CHAUD	5,50€
CAPUCCINO	5,50€
THÉ DAMMANN FRÈRES Demandez nos parfums	4,50€
AMÉRICANO	4,50€
EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3,50€
RISTRETTO	2,50€

## Les boissons froides

JUS D'ORANGE PRESSÉ	6,50€
CITRONNADE DE SAISON Parfum du moment	6,50€
LIMONADE ARTISANALE LA GOSSE Demandez nos parfums	4,00€
FUZE TEA	4,00€
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50cL	3,70€
VITTEL, SAN PELLEGRINO 1L	5,50€
COCA COLA	4,50€
COCA COLA ZÉRO	4,50€

## Les boissons alcoolisées

		12cL	75cL
CUVÉE CARLTON MERLOT 14° Rouge		6,00€	29,00€
CUVÉE CARLTON VIOGNIER 13° Blanc		6,00€	29,00€
CHAMPAGNE TAITTINGER 12,5°		14,00€	75,00€
BIERE THE VIEW IPA			33cL 7,00€

# PLATS À LA CARTE

## Assiettes salées

<b>SOUPE DE SAISON (40CL)</b> Velouté de butternut	<b>7,00€</b>
<b>BRUSCHETTA D'AUTOMNE</b> Tartine de pain de campagne à la burrata, poivrons, butternut, carotte et pommes de terre rôties, salade verte et huile à la menthe	<b>15,00€</b>
<b>ROSTI GOURMET</b> Galette de pomme de terre rôties au four, oignons sucrés, pousses d'épinard, pickles de chou rouge, œuf poché, sauce hollandaise, champignons rôtis	<b>14,00€</b>
<b>QUICHE DU MOMENT</b> Epinard - gorgonzola	<b>14,00€</b>
<b>CROISSANT DU CHEF</b> Croissant garni de cream cheese, roquette, œuf poché, avocat, chou rouge et jambon blanc ou saumon fumé (au choix)	<b>12,00€</b>
<b>SALADE CÉSAR REVISITÉE</b> Salade verte, poulet mariné aux épices, œuf mollet, copeaux de parmesan, croutons de pain, chou rouge, tomate séchée, avocat, grenade et sauce au parmesan	<b>14,00€</b>

## Suppléments :

<b>OEUF POCHÉ</b>	<b>2,00€</b>
<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>4,00€</b>
<b>BACON</b>	<b>3,00€</b>

## Gourmandises sucrées

<b>GRANOLA MAISON</b> Granola maison, yaourt grec et fruits de saison	<b>8,00€</b>
<b>PANCAKES</b> Pancakes, fruits de saison et granola maison	<b>10,00€</b>
<b>CHIA PUDDING</b> Chia pudding et ses fruits de saison	<b>6,00€</b>

# INFORMATIONS PRATIQUES

## Contact



+33 (0)3 20 13 33 13



carlton@carltonlille.com



Votre avis nous intéresse

