



Bienvenue dans votre maison genevoise

L'équipe du room service est à votre disposition 24 h sur 24.
Merci de composer le 7250 pour passer votre commande.

Welcome to your Geneva home

Our room service team is available 24 hours a day.
Please dial 7250 to place your order.



PETIT-DÉJEUNER À EMPORTER

BREAKFAST ON THE GO

Merci de bien vouloir contacter le room-service au 7250 afin de commander votre petit-déjeuner à emporter. Il sera disponible à la réception, 10 minutes après votre commande.

Disponible de 6h à 11h.

Please call the room-service by dialling 7250 and order your on-the-go breakfast. Kindly collect it 10 minutes later at the front desk.

Available from 6am to 11am.

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso Espresso	6.-
Double espresso Double espresso	9.-
Café américain American coffee	8.-
Cappuccino	9.-
Latte macchiato	9.-
Chocolat chaud Hot chocolate	9.-
Sélection de thés Selection of teas	8.-

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, pamplemousse Orange, grapefruit	9.-
---	-----

ENCAS QUICK BITES

Yaourt aux fruits, nature ou allégé Fruit, plain or low fat yoghurt	6.-
Bircher muesli	9.-
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	9.-
Croissant ou pain au chocolat Croissant or chocolate croissant	3.-

Pour mieux vous guider dans votre choix:

V indique les plats végétariens

G indique les plats sans gluten

Les tarifs indiqués sont en CHF, TVA incluse.

To help you make your choice:

V indicates vegetarian options

G indicates gluten free options

All prices are in CHF and include VAT.

Petit-déjeuner Breakfast	6h - 11h30 6am - 11:30am
Déjeuner et dîner Lunch and dinner	11h30 - minuit 11:30am - midnight
Menu enfant Children's menu	11h30 - minuit 11:30am - midnight
Carte de nuit Night menu	minuit - 6h midnight - 6am
Notre sélection de vins Our selection of wines	
Sodas & bières Soft drinks & beers	
Alcools Spirits	

NOS PETITS-DÉJEUNERS OUR SET BREAKFASTS

LE CONTINENTAL | 39.– CONTINENTAL

Sélection de pains, toasts et viennoiseries servis avec du beurre et des confitures

Selection of breads, toasts and pastries served with butter and jams

Boisson chaude au choix

Hot drink of your choice

Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

LE VITAMINÉ | 45.– HEALTHY

Pain brun et toasts aux céréales servis avec du beurre et des confitures

Brown bread and whole wheat toasts served with butter and jams

Boisson chaude au choix

Hot drink of your choice

Jus d'orange, carotte et gingembre frais

Fresh orange, carrot and ginger juice

Omelette blanche aux herbes

Egg white omelette with herbs

Compote de pommes aux céréales

Stewed apple with cereals

LE RICHEMOND | 49.– LE RICHEMOND

Sélection de pains, toasts et viennoiseries servis avec du beurre et des confitures

Selection of bread, toasts and pastries served with butter and jams

Boisson chaude au choix

Hot drink of your choice

Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Sélection d'œufs: à la coque, au plat, brouillés, pochés, en omelette, Bénédicte
et deux ingrédients au choix

Your choice of eggs: boiled, fried, scrambled, omelette, Benedict
served with a choice of two ingredients

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

CHAMPAGNE

Coupe de champagne Delamotte Brut	22.–
Glass of champagne Delamotte Brut	
Mimosa	22.–
Mimosa	

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso Espresso	8.–
Double espresso Double espresso	12.–
Café américain American coffee	10.–
Cappuccino	12.–
Latte macchiato	12.–
Chocolat chaud Hot chocolate	12.–
Sélection de thés Selection of teas	10.–
English Breakfast, Earl Grey, Thé vert Gunpowder, Thé vert au jasmin, Thé Lapsang Souchong, Thé Darjeeling, Thé aux fruits rouges English Breakfast, Earl Grey, Gunpowder green tea, Jasmin green tea, Lapsang Souchong, Darjeeling, Red fruits tea	
Sélection d'infusions Selection of infusions	10.–
Verveine, camomille, menthe poivrée, menthe fraîche, tilleul, rooibos cederberg Verbena, camomile, pepper mint, fresh mint, lime blossom, rooibos cederberg	

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 12.–

Orange • pamplemousse • pomme • carotte (20cl) • citron (5cl)
Orange • grapefruit • apple • carrot (20cl) • lemon (5cl)

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES 9.–

Pomme • ananas • airelles • tomate • mangue • raisin • multivitaminé (20 cl)
Apple • pineapple • cranberry • tomato • mango • grape • multivitamin (20 cl)

SMOOTHIES SMOOTHIES 18.–

Orange | Orange (20 cl)
Carotte, pomme et mangue
Carrot, apple and mango

Vert | Green (20 cl)
Pomme, concombre et épinard
Apple, cucumber and spinach

Rouge | Red (20 cl)
Carotte, betterave rouge et pastèque
Carrot, beetroot and watermelon

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

PRODUITS LAITIERS DAIRY PRODUCTS

Yaourt nature ou allégé Plain or low fat yoghurt	9.–
Yaourt aux fruits Fruit yoghurt	9.–
Fraise, mûre, abricot, framboise, banane Strawberry, blackberry, apricot, raspberry, banana	
Philadelphia Philadelphia cream cheese	14.–
Sélection de fromages Cheese selection	25.–
Chèvre frais, reblochon fermier, Tête de Moine Fresh goat cheese, reblochon, Tête de Moine	

FRUITS FRAIS FRESH FRUITS

Salade de fruits frais Fresh fruit salad	16.–
Demi-pamplemousse Half grapefruit	14.–
Fruits rouges Red fruits	20.–
Fruits des bois Wild berries	25.–
Assiette de fruits tranchés Plate of sliced fruits	25.–
Assiette de mangue Plate of mango	25.–
Compote de pommes aux céréales Stewed apple with cereals	18.–

CÉRÉALES CEREALS

Corn flakes, Choco Krispies, All-Bran, Special K, Granola	14.–
Lait au choix: entier, demi-écrémé, soja, amande Milk of your choice: whole, semi-skimmed, soy, almond	
Flocons d'avoine à l'eau ou au lait Oatmeal with milk or water	18.–
Bircher muesli	18.–
Bircher muesli aux fruits rouges Bircher muesli with red fruits	25.–

PAINS & VIENNOISERIES BREAD & PASTRIES

Nos sélections sont servies avec du beurre et des confitures Our selections are served with butter and jams	
Sélection de viennoiseries Selection of pastries	18.–
Sélection de pains et toasts Selection of bread and toasts	18.–
Sélection de pains sans gluten Selection of gluten free breads	18.–
Muffin aux myrtilles ou au chocolat Blueberry or chocolate muffin	6.–

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

OEUFS EGGS

Au plat Fried eggs	14.–
Brouillés Scrambled eggs	14.–
Omelette Omelette	14.–
Avec deux ingrédients au choix : Jambon, tomates, champignons, fromage, fines herbes Ingrédient supplémentaire : 4.–	18.–
With a choice of two ingredients: Ham, tomatoes, mushrooms, cheese, herbs Additional ingredient: 4.–	
À la coque Boiled eggs	14.–
Pochés Poached eggs	14.–
Œufs Bénédicte Eggs Benedict	20.–
Œufs Bénédicte au saumon fumé Eggs Benedict with smoked salmon	24.–
Œufs brouillés à la truffe Scrambled eggs with truffle	55.–

GARNITURES SIDES DISHES

Bacon Bacon	8.–
Saucisses de porc ou de veau Pork or veal sausages	8.–
Épinards Spinach	8.–

GOURMANDISES SALÉES SAVOURY TEMPTATIONS

Assiette de saumon fumé Smoked salmon	30.–
Servie avec toasts, citron et Philadelphia Served with toasts, lemon and Philadelphia cream cheese	
Sélection de charcuterie Selection of dried cured meat	30.–
Viande séchée, jambon blanc, jambon de dinde Dried meat, white ham, turkey ham	

GOURMANDISES SUCRÉES SWEET TEMPTATIONS

<i>Servies avec du sirop d'érable, de la pâte à tartiner ou du sucre</i> <i>Served with maple syrup, chocolate spread or sugar</i>	16.–
Pancakes Pancakes	
Pain perdu à la cannelle French toast with cinnamon	
Gaufre Waffle	
Crêpes Crepes	

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

LE JARDIN

Horaires d'ouverture Opening hours

Ouvert du lundi au vendredi et le samedi soir

Open from Monday to Friday and Saturday for dinner

Petit-déjeuner: 7h - 10h30

Déjeuner : 12h - 14h30

Dîner : 19h - 22h30

Breakfast: 7am - 10:30am

Lunch: 12pm - 2:30pm

Dinner: 7pm - 10:30pm



Au Jardin, le Chef Philippe Bourrel partage une cuisine française légère et fraîche, interprétée avec style en utilisant le meilleur des produits locaux. Récompensé par la note de 16/20 au Gault&Millau 2019 et reconnu « Ambassadeur du Terroir Genevois », il affiche sa fierté d'être suisse. Avec Sébastien Quazzola, élu meilleur pâtissier de l'année Gault & Millau Suisse 2019, ils continuent d'écrire l'histoire de ce bel établissement. Aux beaux jours, la terrasse du restaurant est un lieu incontournable à Genève.

**Le midi en semaine, découvrez le menu du marché:
3 plats à CHF 49.-, café inclus**

At Le Jardin, Chef Philippe Bourrel shares a stylish, light and fresh French cuisine featuring the best of local products. Awarded 16/20 points from the Gault&Millau guide in 2019, and renowned as an "Ambassador of the Geneva Region products", Le Jardin shows its Swiss pride. Together with Sébastien Quazzola, awarded pastry chef of the year 2019 Gault & Millau Switzerland, they both continue to write the history of this iconic establishment. In spring and summer, the terrace of the restaurant is a must in Geneva.

**Every weekday for lunch, enjoy the market menu:
3-course at CHF 49.-, including coffee**

Le chef propose un menu végétarien qui change au fil des saisons. 3 plats à CHF 60.-

A vegetarian menu is available featuring the finest seasonal products. **3 courses at CHF 60.-**

Service voiturier mis à disposition gracieusement.

Complimentary valet parking.

Contactez-nous | Contact us

lejardin@lerichmond.com | 7100 depuis votre chambre - 7100 from your room



DÉJEUNER ET DÎNER LUNCH AND DINNER

TAPAS

Canapés de saumon fumé d'Écosse Canapés of Scottish smoked salmon	15.–
Trio de mini burgers Mini burgers trio	17.–
Planche de charcuterie et fromage Selection of cold cuts and cheese	20.–

CAVIAR - MAISON CAVIARPLACES

Notre caviar français, ultra frais, naturel et sans colorant ni conservateur provient de la maison CaviarPlaces. Cette production unique de caviar exclusif est destinée aux amateurs et fins gourmets.

Classique dans sa texture et surprenant dans son goût, ce caviar au grain noble est de qualité comparable à l'ancien Oscietre sauvage (2.9 mm de diamètre).

Our French caviar, ultra-fresh, natural and fish free of additives and dyes comes from CaviarPlaces.

This unique and exclusive class of caviar is prepared for amateurs and fine connoisseurs of food.

Symphony of pronounced sea taste and tradition, this caviar is from equal quality as the former natural Osciestra (2.9 mm in diameter).

50gr	270.-
100gr	510.-

CHAMPAGNE

Coupe de champagne Delamotte Brut	22.–
Glass of champagne Delamotte Brut	
Coupe de champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	28.–
Glass of champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	

SANDWICHES

Nos sandwichs sont servis avec frites ou salade. Garniture supplémentaire : 9.–

Our sandwichs are served with French fries or salad. Additional side dish : 9.–

Club sandwich au poulet	35.–
Chicken club sandwich	
Hamburger ou cheeseburger traditionnel - avec bacon	35.–
Traditional hamburger or cheeseburger - with bacon	

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

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the room service team know upon placing your order.

DÉJEUNER & DÎNER LUNCH AND DINNER

ENTRÉES STARTERS

Soupe de saison V - G Seasonal soup	18.–
Minestrone V - G Minestrone	18.–
Salade du petit maraîcher, copeaux de parmesan et vinaigrette à la truffe V Salad from our local producer, parmesan chips and truffle vinaigrette	20.–
Salade Caprese - tomates grappes et mozzarella al pesto V - G Caprese salad - tomatoes and mozzarella al pesto	24.–
Assiette de saumon fumé - Servie avec toasts, citron et Philadelphia Smoked salmon - Served with toasts, lemon and Philadelphia cream cheese	25.–
Quinoabowl - Quinoa, grenade, feta, menthe, concombre, vinaigrette ginger lime V - G Quinoabowl - Quinoa, pomegranate, feta cheese, mint, cucumber, ginger lime vinaigrette	25.–
Salade du Jardin - salade romaine, poulet, betterave, œuf, lard fumé, gruyère, avocat G Le Jardin salad – romaine lettuce, chicken, beetroots, egg, bacon, Gruyère, avocado	25.–
Tartare de thon, avocat et sésame G Tuna tartar, avocado and sesame	28.–
Carpaccio de bœuf black Angus, roquette, câpres et parmesan G Carpaccio of Black Angus beef, arugula, caper and Parmesan	30.–
Salade César au poulet Cesar salad with chicken	35.–

PÂTES PASTA

Spaghetti ou penne accommodés à votre convenance Napolitaine, Bolognaise, Arrabiata Spaghetti or penne with a selection of sauces Neapolitan, Bolognaise, Arrabiata	30.–
--	------

PIZZA

Pizza quatre fromages Four-cheese pizza V Gorgonzola, Mozzarella, Emmental, Fontal	32.–
---	------

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

DÉJEUNER & DÎNER LUNCH AND DINNER

POISSONS FISH

Fish and chips, sauce tartare et tétragone à l'huile d'olive	35.–
Fish and chips, tartar sauce and New Zealand spinach with olive oil	
Filet de saumon, tagliatelles de légumes au citron confit G	38.–
Filet of salmon, lemon candied vegetables	
Dos de bar rôti, risotto et croustillant de parmesan	43.–
Roasted sea bass, risotto and Parmesan chips	

Alpha ID - Sauvignon Blanc

CHF 16.– (10cl)

Notre sommelier vous recommande l'Alpha ID - Sauvignon Blanc, La maison du Moulin 2017, pour accompagner votre poisson.

Our sommelier recommends the Alpha ID - Sauvignon Blanc, La maison du Moulin 2017, to accompany your fish.

VIANDES MEAT

Suprême de volaille, mousseline de légumes et poêlée de champignons G	38.–
Supreme of poultry, vegetable purée and pan-fried mushrooms	
Filet de bœuf rôti, frites et sauce béarnaise	56.–
Roasted filet of beef, french fries and béarnaise sauce	

Merlot

CHF 16.– (10cl)

Notre sommelier vous recommande le Merlot, Les Frères Philippoz 2017, pour un accord parfait avec votre viande.

Our sommelier recommends the Merlot, Les Frères Philippoz 2017, to accompany your meat.

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Tagliatelles de légumes Vegetable tagliatelle	9.–
Épinards nature ou au beurre Spinach served plain or with butter	
Haricot verts Green beans	
Mousseline de pommes de terre Mashed potatoes	
Riz basmati Basmati rice	
Panier de frites French fries	

Nos poissons proviennent de l'Atlantique nord est.
Nos viandes proviennent de Suisse et de Hongrie.

Our fish come from the North East Atlantic.
Our meats come from Switzerland and Hungary.

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

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

DÉJEUNER & DÎNER LUNCH & DINNER

FROMAGES CHEESES 25.–
Sélection de fromages V, G
Cheese selection

DOUCEURS DESSERTS

Fine tarte aux pommes et crème glacée caramel V 14.–
Apple pie and caramel ice cream

Cheesecake sur croustillant de spéculos et coulis de fruits rouges V 14.–
Cheesecake on speculoos crumble and red fruits coulis

Moelleux au chocolat et glace vanille V 14.–
Chocolate fondant and vanilla ice cream

Sélection de sorbets et crèmes glacées au choix V, G 12.–
Selection of sorbets and ice creams

Assiette de fruits tranchés V, G 25.–
Plate of sliced fruits

MENU ENFANTS CHILDREN'S MENU

Recommandé jusqu'à 12 ans.
Recommended for children up to 12 years old.

Crème de tomates datterino V, G 16.–
Datterino tomato soup

Nuggets de poulet et frites 22.–
Chicken nuggets and French fries

Spaghetti ou penne accommodés à votre convenance 22.–
Napolitaine, Bolognaise, Arrabiata
Spaghetti or penne with a selection of sauce
Neapolitan, Bolognaise, Arrabiata

Steak haché et épinards G 22.–
Minced beef and spinach

Filet de saumon snacké et légumes de saison G 22.–
Salmon fillet and seasonal vegetables

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

CARTE DE NUIT NIGHT MENU

Disponible tous les jours, de minuit à 6h
Available every day, from midnight to 6am

CAVIAR - MAISON CAVIARPLACES

Notre caviar français, ultra frais, naturel et sans colorant ni conservateur provient de la maison CaviarPlaces. Cette production unique de caviar exclusif est destinée aux amateurs et fins gourmets. Classique dans sa texture et surprenant dans son goût, ce caviar au grain noble est de qualité comparable à l'ancien Oscière sauvage (2.9 mm de diamètre).

Our French caviar, ultra-fresh, natural and fish free of additives and dyes comes from CaviarPlaces. This unique and exclusive class of caviar is prepared for amateurs and fine connoisseurs of food. Symphony of pronounced sea taste and tradition, this caviar is from equal quality as the former natural Osciestra (2.9 mm in diameter).

50gr 270.–
100gr 510.–

Salade Caprese - tomates grappes et mozzarella al pesto V - G	27.–
Caprese salad - tomatoes and mozzarella al pesto	
Assiette de saumon fumé Smoked salmon	30.–
Servie avec toasts, citron et Philadelphia	
Served with toasts, lemon and Philadelphia cream cheese	
Sélection de charcuterie Selection of dried cured meat	30.–
Viande séchée, jambon blanc, jambon de dinde	
Dried meat, white ham, turkey ham	
Pizza quatre fromages Four-cheese pizza V	32.–
Gorgonzola, Mozzarella, Emmental, Fontal	
Club sandwich au poulet Chicken club sandwich	42.–

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the room service team know upon placing your order.

NOTRE SÉLECTION DE VINS OUR SELECTION OF WINES

VINS BLANCS WHITE WINES

	10cl	75cl
Chasselas, Les Danaïdes, Domaine du Centaure 2017, Genève	11.–	55.–
Alpha ID - Sauvignon Blanc, La maison du Moulin 2017, Vaud	16.–	90.–
Sancerre, Domaine Salmon 2016, vallée de la Loire	14.–	80.–
Chablis, Domaine La Roche 2015, Bourgogne	18.–	105.–

VINS ROUGES RED WINES

Gamay, Romulus, Domaine du Centaure 2017, Genève	11.–	55.–
Merlot, Les Frères Philippoz 2015, Valais	16.–	90.–
Pinot Noir, Joseph Drouhin 2016, Bourgogne	14.–	80.–
Château Haut-Beauséjour 2012, Saint-Estèphe	18.–	105.–

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Rosé de Gamay, Domaine des Curiades 2017, Genève	11.–	55.–
Rosé Prestige, Domaine des Curiades 2016, Genève	12.–	65.–
Symphonie, Château Sainte Marguerite 2017, Côtes de Provence	16.–	90.–

CHAMPAGNES & PROSECCO

CHAMPAGNES

Delamotte Brut	22.–	130.–
Delamotte Brut Blanc de Blancs	38.–	210.–
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	28.–	170.–

PROSECCO

Prosecco extra dry, Ponte di Piave, Treviso	15.–	85.–
---	------	------

Les millésimes sont susceptibles de changer étant donnée la production limitée de plusieurs de nos vins.

Please note that vintages may vary due to the limited production of some of our wines.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

SODAS & BIÈRES SOFT DRINKS & BEERS

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Acqua Panna 50cl

Evian 50cl

San Pellegrino 50cl

Perrier 33cl

9.–

SODAS SOFT DRINKS

9.–

Coca-Cola 33cl

Coca-Cola Light 33cl

Coca-Cola Zero 33cl

Sprite 33cl

Fanta 33cl

Tonic 20cl

Ginger ale 20cl

Red Bull 25cl

BIÈRES LOCALES LOCAL BEERS 12.–

Minuscule, Genève, 1^{ère} Cuvée 7.9% alcool

Dr. Gab's Microbrewery, Lausanne

Houleuse, bière blanche 5% alcool

Pépîte, bière blonde « Pale Ale » 5.5% alcool

Tempête, bière blonde « Triple » 8% alcool

Chameau, bière ambrée 7% alcool

Ipanema, bière « India Pale Ale » 6% alcool

Ténébreuse, bière noire « Stout » 6% alcool

BIÈRES INTERNATIONALES

10.–

INTERNATIONAL BEERS

Heineken 5% alcool

Corona 5% alcool

ALCOOLS SPIRITS

Pour toute commande de bouteille, l'hôtel vous offre six sodas ou jus.

Each bottle is accompanied by six soft drinks.

	% alc./vol.	
Bombay Sapphire	40	280.–
Plymouth	41.6	360.–
Hendrick's	41.4	360.–
Absolut	40	280.–
Stolichnaya	40	280.–
Grey Goose	40	360.–
Havana Club 3 ans	40	280.–
Havana Club 7 ans	40	360.–
Glenfiddich 12 ans	40	360.–
Chivas Regal 12 ans	40	360.–
Johnnie Walker Black Label	40	360.–
Johnnie Walker Blue Label	40	720.–
Martell Cordon Bleu	40	560.–
Rémy Martin XO	40	560.–

LE BAR

Horaires d'ouverture Opening hours

Le Bar est ouvert tous les jours, de 10h30 à 1h.

Le Bar is open daily from 10.30am to 1am.



Le Bar est un lieu intimiste et tendance, pour se retrouver autour d'un cocktail, une coupe de champagne ou un verre de vin. Aux beaux jours, la terrasse est l'endroit idéal pour apprécier de délicieux cocktails. Une sélection raffinée de cigares de qualité supérieure est disponible dans notre humidificateur au Bar.

Le Bar is the perfect spot to enjoy a perfectly crafted, shaken or stirred cocktail. Guests can select champagne, Martini and wine from an extensive list and enjoy their time on the terrace during spring and summer. A fine selection of premium cigars is available in our humidor at Le Bar.

Contactez-nous | Contact us

lebar@lerichmond.com | 7201 depuis votre chambre - 7201 from your room

