

CARTE
PRINTEMPS - ÉTÉ 2023

L'ALCÔVE

Un regard sur le monde...

Dans son sens premier, une alcôve est un petit enfoncement ménagé 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 rapports amoureux...

Depuis tout temps, 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 meilleur et de plus beau dans le monde.

C'est dans cette même logique que s'inscrit la cuisine de l'Alcôve :

proposer des produits tendances, 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 !

Kevin Brion
CHEF DE CUISINE

Carte disponible de 12h à 14h et de 19h à 22h - Tous les jours sauf samedi et dimanche midi.
Menu available from 12 pm to 2 pm and from 7 pm to 10 pm - Every day except Saturday and Sunday noon.

Nos fruits et légumes sont majoritairement issus de l'agriculture biologique.
All our fruits and vegetables are mainly organic.

Toutes nos viandes sont d'origine française.
All our meats come from France.

Entrées

starters

Signature

THON

TATAKI DE THON FUMÉ, HOUMOUS ET PONZU

SMOKED TUNA TATAKI, HUMUS AND PONZU

19

POULPE

CARPACCIO DE POULPE, VINAIGRE DE KALAMANSI,
NOISSETTES, POMELOS ET TUILE DE PAIN

OCTOPUS CARPACCIO, KALAMANSI VINEGAR, HAZELNUTS, POMELOS AND BREAD TUILE

21

INSPIRED by her

ASPERGES

ASPERGES BLANCHES, CRÈME PRISE AU PAIN BRÛLÉ,
STRACCIATELLA FUMÉE ET PISTACHES TORRÉFIÉES

WHITE ASPARAGUS, BURNT BREAD CREAM, SMOKED STRACCIATELLA AND ROASTED PISTACHIOS

16

CHORIZO

ŒUF POCHÉ, CHORIZO EN DEUX TEXTURES ET CAVIAR D'AUBERGINE

POACHED EGG, CHORIZO IN TWO TEXTURES AND EGGPLANT CAVIAR

15

SUGGESTION

DU JOUR, SELON L'ENVIE DU CHEF

DAILY SUGGESTION, ACCORDING TO THE CHEF'S DESIRE

13

 | Disponible en végétarien
Available in vegetarian version

 | Sans gluten
Gluten free

Signature | Plats Signature
Signature dishes

INSPIRED by her | Plats bien-être
Healthy dishes

Plats

Main Courses

AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU EFFILOCHÉE AU CUMIN,
PATATES DOUCES FUMÉES EN DEUX TEXTURES,
HUILE DE CORIANDRE ET JUS D'AGNEAU CORSÉ

PULLED LAMB WITH CUMIN, SMOKED SWEET POTATOES IN TWO TEXTURES, CORIANDER OIL AND LAMB JUS

31

Signature BŒUF

FILET DE BŒUF FRANÇAIS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ,
CRÈME D'AIL ET HUILE VÉGÉTALE

FRENCH BEEF TENDERLOIN, TRUFFLED MASHED POTATOES, GARLIC CREAM AND VEGETABLE OIL

36

INSPIRED by her

GAMBAS

GAMBAS, ARTICHAUTS POIVRADE EN BARIGOULE ET BISQUE AU TANDOORI
PRAWNS, POIVRADE ARTICHOKE IN BARIGOULE AND TANDOORI BISQUE

34

SAINT-PIERRE

FILET DE SAINT-PIERRE, RISOTTO AU SAFRAN ET CRÈME DE HADDOCK

JOHN DORY, SAFFRON RISOTTO AND HADDOCK CREAM

29

SUGGESTION

DU JOUR, SELON L'ENVIE DU CHEF

DAILY SUGGESTION, ACCORDING TO THE CHEF'S DESIRE

21

 | Disponible en végétarien
Available in vegetarian version

 | Sans gluten
Gluten free

Signature | Plats Signature
Signature dishes

INSPIRED by her | Plats bien-être
Healthy dishes

Desserts

FROMAGES

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS

PLATE OF THREE MATURED CHEESES

14

TARTELETTE

TARTELETTE AU BAILEYS, POP CORN ET ARABICA

BAILEYS TARTELET, POP CORN AND ARABICA

14

Signature

PÉCAN

CHOUX COMME UN PARIS-BREST, PRALINÉ PÉCAN

CHOUX PASTRY WITH PRALINE & PECAN CREAM,

15

FINGER

ENTREMET FRAISE DES BOIS, PRALINÉ PISTACHE

WILD STRAWBERRY FINGER, PISTACHIO PRALINE

15

INSPIRED by her

FRUITS

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET

SEASONAL FRUIT SALAD AND SORBET

12

SUGGESTION

DU JOUR, SELON L'ENVIE DU CHEF

DAILY SUGGESTION, ACCORDING TO THE CHEF'S DESIRE

12



| Disponible en végétarien
Available in vegetarian version



| Sans gluten
Gluten free



| Plats Signature
Signature dishes

INSPIRED by her

| Plats bien-être
Healthy dishes

Menus

SIGNATURE

Signature

TATAKI DE THON FUMÉ, HOUMOUS ET PONZU

SMOKED TUNA TATAKI, HUMUS AND PONZU

FILET DE BŒUF FRANÇAIS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ,
CRÈME D'AIL ET HUILE VÉGÉTALE

FRENCH BEEF TENDERLOIN, TRUFFLED MASHED POTATOES, GARLIC CREAM AND VEGETABLE OIL

CHOUX COMME UN PARIS-BREST, PRALINÉ PÉCAN

CHOUX PASTRY WITH PRALINE & PECAN CREAM,

65

SUGGESTIONS DU JOUR

ENTRÉE / PLAT
STARTER / MAIN COURSE

PLAT / DESSERT
MAIN COURSE / DESSERT

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

32

31

40

BIEN-ÊTRE

ASPERGES BLANCHES, CRÈME PRISE AU PAIN BRÛLÉ,
STRACCIATELLA FUMÉE ET PISTACHES TORRÉFIÉES

WHITE ASPARAGUS, BURNT BREAD CREAM, SMOKED STRACCIATELLA AND ROASTED PISTACHIOS

GAMBAS, ARTICHAUTS POIVRADE EN BARIGOULE ET BISQUE AU TANDOORI

PRAWNS, POIVRADE ARTICHOKE IN BARIGOULE AND TANDOORI BISQUE

*INSPIRED
by her*

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET

SEASONAL FRUIT SALAD AND SORBET

57

PRINCE & PRINCESSE (-12 ans)

PLAT AU CHOIX : SUPRÊME DE VOLAILLE, POISSON DU MOMENT

DISH OF YOUR CHOICE: CHICKEN SUPREME, FISH OF THE MOMENT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : TAGLIATELLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES

SIDE DISH OF YOUR CHOICE: TAGLIATELLES, MASHED POTATOES, FRENCH FRIES

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISE, NOIX DE COCO, ABRICOT

ICE CREAM 2 FLAVORS OF YOUR CHOICE: VANILLA, CHOCOLATE, RASPBERRY, COCONUT, APRICOT

Boisson soft ou eau minérale au choix - Choice of soft drink or mineral water

20

Alcools

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC AU BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP (15CL) **12**
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE (15CL) **20**

RICARD, PASTIS 51 (3CL) **6**
MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY, NOILLY PRAT (6CL) **10**
CAMPARI (6CL) **10**
PORTO BLANC OU RUBY SANDEMAN (7CL) **8**

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION (25CL) **8** (50CL) **12**
AFFLIGEM / HEINEKEN (33CL) **9**
BIÈRES BRASSERIE DU ROI (BIOS, ARTISANALES ET LOCALES) (33CL) **10**
LA DUCHESSE (AMBRÉE) / L'IMPÉRIALE (BLONDE IPA)
LES TROIS MOUSQUETAIRES (TRIPLE) / LA FAVORITE (BLONDE PALE ALE)
LA CONCUBINE (BLANCHE IPA) / LA ROYALE (LAGER)

Signature

COCKTAIL SIGNATURE

LE LOUIS (15CL) 20
GIN TANQUERAY, CHAMBORD, CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE

UN JOUR D'ÉTÉ 1685, LOUIS XIV SE REND AU CHÂTEAU DE CHAMBORD POUR UNE PARTIE DE CHASSE.
SA DÉCOUVERTE DES FRUITS ROUGES LE MARQUA À TEL POINT, QU'IL FIT CRÉER LA LIQUEUR DE CHAMBORD.

ON A SUMMER DAY IN 1685, LOUIS THE XIV WENT TO THE CASTLE OF CHAMBORD FOR A HUNT.
HIS DISCOVERY OF RED FRUITS MARKED HIM SO MUCH THAT HE HAD CREATED THE CHAMBORD BLACK RASPBERRY LIQUOR.



CARTE COMPLÈTE DES COCKTAILS À VOTRE DISPOSITION
FULL COCKTAILS MENU AT YOUR DISPOSAL

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in euros, all taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

Boissons

JUS DE FRUITS

JUS ET NECTARS PATRICK FONT (25CL) **7**

NECTAR D'ABRICOT BERGERON
NECTAR DE PÊCHE JAUNE DE LA VALLÉE DU RHÔNE
PUR JUS DE POMME REINETTE DE FRANCE
PUR JUS DE TOMATE D'ISÈRE
NECTAR DE POIRE WILLIAMS DE FRANCE
NECTAR DE MANGUE SAUVAGE DU CAMEROUN
NECTAR DE FRAISE DE LA VALLÉE DU RHÔNE
PUR JUS DE POMME/YUZU DU JAPON

EAUX MINÉRALES

PERRIER (33CL) **5** (75CL) **7**

VITTEL (50CL) **5** (1L) **7**

EVIAN (50CL) **5** (1L) **7**

BADOIT (50CL) **5** (1L) **7** BADOIT PRESTIGE (75CL) **8**

SAN PELLEGRINO (50CL) **5** (1L) **7**

CHÂTELDON (75CL) **8**

SOFTS

ORANGINA (25CL) / FANTA (33CL) / COCA-COLA (33CL) / ZÉRO (33CL)

SPRITE (33CL) / LIPTON ICE TEA (20CL)

SCHWEPES : TONIC (25CL) / AGRUMES (25CL) / HIBISCUS (20CL)

FEVER TREE GINGER BEER (20CL) / BISSAP MAISON À LA FLEUR D'HIBISCUS (20CL)

7

INSPIRED
by her

POTION SYMPLES RELAXANTE (33CL)

BOISSON DE FABRICATION FRANÇAISE 100% BIO, À BASE D'INFUSIONS FROIDES DE PLANTES APAISANTES ET DE JUS DE FRUITS :
LA LAVANDE RÉDUIT L'ANXIÉTÉ, LE CASSIS EST ANTI-STRESS ET ANTI-INFLAMMATOIRE, LA CAMOMILLE CALME LES MAUX DE TÊTE,
LA VERVEINE LUTTE CONTRE LES TROUBLES DU SOMMEIL, LA CERISE FAVORISE LE SOMMEIL, LA MYRTILLE EST RICHE EN ANTI-OXYDANTS...
CE DÉLICIEUX BREUVAGE FAIBLE EN CALORIES ET FAIBLE EN SUCRES VOUS AIDERA À GÉRER LES MOMENTS DE STRESS.

100% ORGANIC FRENCH-MADE DRINK, BASED ON COLD INFUSIONS OF SOOTHING PLANTS AND FRUIT JUICES:
LAVENDER REDUCES ANXIETY, BLACKCURRANT IS ANTI-STRESS AND ANTI-INFLAMMATORY, CHAMOMILE CALMS HEADACHES,
VERBENA FIGHTS AGAINST SLEEP DISORDERS, CHERRY PROMOTES SLEEP, BLUEBERRY IS RICH IN ANTIOXIDANTS...
THIS DELICIOUS LOW-CALORIE, LOW-SUGAR BEVERAGE WILL HELP YOU MANAGE STRESSFUL TIMES.

7

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris.
Net prices in euros, all taxes and service included.

INSPIRED by her | Boisson bien-être
Healthy drink

Pour finir

DIGÉSTIFS

COGNAC HENNESSY XO **32**

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL **14**

COGNAC HINE **16**

CALVADOS DROUIN **13**

ARMAGNAC LAUBADE INTEMPOREL VSOP **14**

ARMAGNAC LAUBADE INTEMPOREL HORS-D'ÂGE **24**

GET 27 OU 31 **9**

EAU DE VIE DE POIRE **16**

AMARETTO DISARONNO **12**

BAILEY'S **10**



CARTE COMPLÈTE DES SPIRITUEUX À VOTRE DISPOSITION
FULL SPIRITS MENU AT YOUR DISPOSAL

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO ILLY **5**

EXPRESSO DÉCAFÉINÉ ILLY **5**

DOUBLE EXPRESSO ILLY **7**

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA **7**

CAFÉ AU LAIT **7**

CAPPUCCINO **7**

LATTE MACCHIATO **7**

THÉS & INFUSIONS MAISON PURE - BETJEMAN AND BARTON - BIO **7**

THÉS NOIRS DARJEELING / EARLY MORNING BROKEN / CEYLAN

THÉS VERTS DE CHINE / JASMIN / MENTHE

INFUSIONS VERVEINE / TILLEUL / ROOIBOS ORANGE / CAMOMILLE / MENTHE POIVRÉE

CARTE
PRINTEMPS - ÉTÉ 2023

L'ALCÔVE



Carte

Wine
Menu

des
Vins

A propos de l'hôtel et de son histoire :

L'imposant portail à l'entrée est celui de la caserne d'Artillerie créée sous Napoléon III et qui occupait l'espace compris entre la Petite Écurie et l'actuelle rue du Général de Gaulle.

Aujourd'hui Le Louis vous invite à découvrir ses prestations 4 étoiles au plus près du château.

Reposez-vous dans l'une de nos 152 chambres, suites et espace bien-être.

Un véritable havre de paix décoré avec soin par les soeurs Sundukovy.

About the hotel and its history:



The imposing portal at the entrance is that of the artillery barracks created under Napoleon III and which occupied the space between the Petite Écurie and the current rue du General de Gaulle.

Today Le Louis invites you to discover its 4-star services as close as possible to the castle. Rest in one of our 152 rooms, suites and wellness area.

A true haven of peace decorated with care by the Sundukovy sisters.

CHAMPAGNES



LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	19	95
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE ROSÉ	-	150
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°25 	-	530
LANSON BRUT BLACK LABEL	22	110
LANSON BLANC DE BLANCS	-	150
LANSON BRUT ROSÉ	-	130
POMMERY CUVÉE LOUISE PARCELLAIRE MILLÉSIMÉ 2005 	-	470
POMMERY APANAGE BLANC DE NOIRS	-	150


BLANCS

SUD-OUEST





JURANÇON MOELLEUX AOP CHÂTEAU JOLYS 2019	13	65
--	----	----

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP DOMAINE DE ROCHEBIN 2021	10	50
CHABLIS AOP DOMAINE JEAN-MARC BROCARD 2021/22	13	65
MEURSAULT AOP DOMAINE BITOUZET-PRIEUR 2020 	-	120

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP PRIEURS DE ST JULIEN 2022 	9	45
CONDRIEU AOP CAVE SAINT-DÉSIRAT 2020 	-	95

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY-FUMÉ AOP DOMAINE VENEAU 2022	13	65
SANCERRE AOP DOMAINE HENRI BOURGEOIS 2021	17	85

ALSACE

RIESLING AOP RÉSERVE LORENTZ-WOERLEN 2021	-	50
GEWURZTRAMINER AOP RÉSERVE LORENTZ-WOERLEN 2021	-	70

ÉTRANGERS

USA - HAMPTON ESTATE CHARDONNAY 2020	-	50
CHILI - SOLANERA SAUVIGNON 2018	-	50
ITALIE - ALCAMO DOP - PRINCIPE DI CORLEONE	-	50



Haute Valeur Environnementale
High Environmental Value








Sélection Premium
Premium selection

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris. Les millésimes peuvent varier. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in euros, all taxes and service included. Vintages may vary. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation





ROUGES



BORDEAUX

HAUT-MÉDOC AOP DEMOISELLE D'HAUT-PEYRAT 2018	13	65
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU RIOU DU THAILLAS 2020  	-	90
MARGAUX AOP RELAIS DE DURFORT-VIVENS 2016   	-	160


BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

SAINT-AMOUR AOP "EN TÊTE À TÊTE" 2021	14	70
MERCUREY AOP DOMAINE DU MEIX FOULOT 2021 	17	85
ALOXE-CORTON AOP VIEILLES VIGNES CORNU 2020   	-	130

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP CUVÉE FABRE 2020 	9	45
CROZES-HERMITAGE AOP DOMAINE MICHELAS 2021/22  	-	65
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP PÈRE CABOCHE 2021 	18	90
CÔTE-RÔTIE AOP DOMAINE GARON "LES TRIOTES" 2020  	-	160

VALLÉE DE LA LOIRE

CHINON AOP DOMAINE PIERRE SOURDAIS LE MOULIN A TAN 2020 	-	50
---	---	----

LANGUEDOC-ROUSSILLON


PIC-SAINT-LOUP AOP LA GRANGE DE THIÉRI 2020	15	75
TERRASSES DU LARZAC AOP DOMAINE LA CROIX CHAPTAL 2020	-	70

ÉTRANGERS

ARGENTINE - MENDOZA DOC ANTISTO MALBEC 2019/21	-	50
ITALIE - CHIANTI DOCG VILLA CARDINI 2021	-	50

ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP LA VIE EN ROSE 2021/22 	10	50
BANDOL AOP DOMAINE DES BAGUIERS 2021	-	75



Haute Valeur Environnementale
High Environmental Value



Biologique
Bio



À décanter
To decant



Sélection Premium
Premium selection