

Carte Room Service

LE PANIER PETIT DEJEUNER disponible de 6h30 à 11h00

Express Breakfast en chambre ou à emporter 18 €

Assortiment de viennoiseries, fruits de saison à croquer, café ou thé, jus de fruit frais, yaourt à boire et barre de céréales



Petit Déjeuner Continental incluant... 35 €

Pain et viennoiseries accompagnées de beurre, confiture et miel

Boisson chaude au choix

Café, Décaféiné filtre, Chocolat chaud, ou Thé BIO Palais des Thés, Demandez notre sélection !

Jus d'orange ou jus de citron pressé du matin

Cake du jour

Salade de fruits frais de saison ou fruits entier 

Bircher Muesli ou Verrine du jour 

Œufs A la coque ou dur

Céréales Corn flakes, Muesli ou Choco krispies


Crêpes ou Gaufres maison

Charcuteries & Fromages ou Saumon fumé & crudités

Mais aussi Citron, Miel, Lait froid ou chaud, Lait de soja ou d'amande, Yaourt nature / aux fruits / ou de brebis ...



Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme 

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.

10.00€ Service charge pour chaque commande

DEJEUNER & DINER disponible de 12h00 à 22h00

(Plats comportant l'astérisque * servis 24/24)

Instant Partage en apéritif...

Planche de fromages de la région (vache, chèvre, brebis et confitures maison) **24 €***

Planche de charcuteries de la région (Coppa, saucisson, jambon à la truffe, jambon de Parme...) **29 €***

Planche mixte charcuteries & fromage de la région **32 €***

Instant Santé

Velouté de courge du jardin graines torréfiées **16 €*** 

Saumon fumé Ecosais Crème légère acidulée, pain au levain/ou sans gluten toasté **28 €***

Salade Niçoise

Thon, tomate, céleri branche, artichaut, radis, poivron vert, œuf dur, anchois, olives **26 €**

Salade « Caesar »

Traditionnelle, poulet pané (ou grillé), croûton, Parmesan et vinaigrette à l'anchois **26 €**

Instant Salés...

Croque-Monsieur jambon blanc à la truffe ou saumon fumé et frites maison **18 €**

Foccacia « Pizza », jambon de Parme, riquette et copeaux de Parmesan **34 €**

Pizzetta à la crème de truffe, mozzarella et palette Ibérique **45 €**

Le Burger de Bœuf « Angus », oignons confits, tome du pays et sauce ranch **32 €**

Volaille fermière / Piece du boucher / ou Poisson au four **36 € / Piece**

Filet grillé ou bien rôti à la Provençale, frites maisons et légumes de saison

Penne Rigate « Armando », Sauce Bolognaise, Pistou, Napolitaine **22 €**

Ou aux fruits de mer **36 €**

Risotto « Carnaroli » Jeunes pousses d'épinards et pleurotes **34 €**

Daube de joue de bœuf confite, carottes et ravioli Niçois **36 €**

Tout en Douceurs...

Yaourt au lait de vache, brebis et soja (demandez notre sélection) **5€***

Pâtisserie du jour **16€***


La faisselle fermière BIO et crème de châtaigne **16 €***  

Salade de fruits de saison **16 €**  

Nos deux verrines glacées : 

Glace vanille, éclats de cookies, sauce caramel **22 €**

sorbet citron, comme une tarte citron meringuée **22 €**

 Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

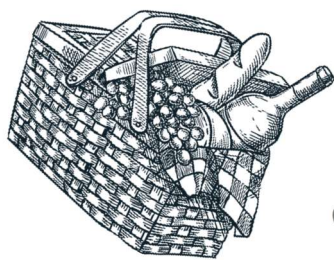
Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme 

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.

10.00€ Service charge pour chaque commande

PANIER PIQUE-NIQUE 60 €/ 2 personnes

Pour accompagner dans vos excursions !



Réservation demandée avant 12h00
Pour une mise à disposition le lendemain matin.

*(Prise d'arrhes à 100% non remboursable au moment de la réservation)
3 propositions de mets aux choix incluant aussi par personne 50cl d'eau minérale, pain et*

1 fruit entier de saison

Entrées

- Salade de lentilles du Puy, vinaigrette à la moutarde de Meaux
- Pissaladière Niçoise, anchois de Méditerranée

Plats

- Focaccia au jambon de Parme et rquette
- Club sandwich jambon blanc truffé

Desserts

- Crumble aux fruits de saison
- Mousse au chocolat et praliné noisette



PLATEAU DE FRUITS DE MER 110 € pièce

(Sur commande 24hrs à l'avance)

6 huîtres de Méditerranée « Giol », 6 crevettes bouquets,
Crevettes grises, bulots cuits & ½ homard bleu Breton cuit

Vinaigre à l'échalotte, mayonnaise à l'estragon, salade croquante aux algues wakamé

Nous restons à votre disposition pour composer le plateau sur mesure...



Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.

10.00€ Service charge pour chaque commande

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNES (75 cl)

| | |
|---------------------------------|------|
| Taittinger Brut | 125€ |
| Laurent Perrier Brut – La Cuvée | 155€ |
| Taittinger Rosé Prestige | 170€ |
| Laurent Perrier Brut Rosé | 300€ |

BIERES BOUTEILLE

| | |
|------------------------|------|
| Heineken blonde (33cl) | 10 € |
| Desperados (33cl) | 12 € |
| Corona (35.5cl) | 12 € |

VIN BLANC



| | |
|---|------|
| AOP BELLET Domaine de la Source (75 cl) | 85 € |
| AOC CÔTES DE PROVENCE Bastide des deux Lunes - Tout près des Étoiles (75 cl) | 80 € |
| AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blanc (37.5 cl) | 46 € |

VIN ROSE



| | |
|--|------|
| AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoubé – Love by Leoubé (75 cl) | 80 € |
| AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine OTT – Château de Selle (75 cl) | 85 € |



| | |
|--|-----|
| AOP CÔTES DE PROVENCE Figuière – Signature Cuvée Magali (50 cl) | 43€ |
|--|-----|

VIN ROUGE



| | |
|--|------|
| AOC CÔTES DE PROVENCE Château Leoubé – Love by Leoubé (75 cl) | 80 € |
|--|------|



| | |
|--|------|
| AOP BANDOL Restanques de Pibarnon (75 cl) | 90 € |
|--|------|

| | |
|---|------|
| 2019 SAINT EMILION Chateau Cheval Noir (37.5 cl) | 39 € |
|---|------|



| | |
|--|------|
| AOP CÔTES DE PROVENCE Figuière – Signature Cuvée François (50 cl) | 45 € |
|--|------|



Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.

10.00€ Service charge pour chaque commande