

Carte Room Service

LE PANIER PETIT DEJEUNER disponible de 6h30 à 11h00

Express Breakfast en chambre ou à emporter 25 €

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... 40 €

Pain et viennoiseries accompagnées de beurre, confiture et miel

Boisson chaude au choix

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

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 ou Muesli ou Choco crisps

Crêpes ou gaufres maison

Charcuteries et Fromages ou Saumon fumé et crudités

Mais aussi Citron, Miel, Lait froid ou chaud ou Lait de soja ou d'amande

Yaourt nature / aux fruits / ou de brebis



5.00€ Service charge pour chaque commande (uniquement pour l'instant PETIT DEJEUNER)



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.

DEJEUNER & DINER disponible de 12h00 à 22h00

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

Instant Partage en apéritif...

Les belles petites sardines à grignoter entière et rilette maison aux citrons du domaine

22€ 

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

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

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

Instant fraîcheur...

Artichauts du Pays,

Simplement tiédés à la plancha, pétale de saumon fumé, roquette et Parmesan **30 €** 

Salade Niçoise,

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

Salade « Caesar », Traditionnelle ou poulet pané, croûton, Parmesan et vinaigrette à l'anchois **26€**

Burrata des Pouilles belles tomates du Pays, riquette et pistou **26€***

Instant Salés...

Velouté aux légumes de saison **16 €***  

Croque-Monsieur jambon blanc à la truffe (ou saumon fumé) et frite maison **22 €**

Pizza Napolitaine, mozzarella des Pouilles, vinaigrette à la truffe et jambon de Parme **34 €**

Focaccia tiède straciatella di buffala, pistou, pignon et tomate confite **28 €**

Mas Burger steak de bœuf « Angus » sauce maison, cheedar fumé, bacon et frite maison **32 €**

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

Filet grillé ou bien rôti à la Provençale, frites maisons et ratatouille Niçoise

Penne Rigate « Armando » sauce Bolognese, Pistou, Napolitaine **22 €**, 

Tout en Douceurs...



Le fromage blanc fermier BIO, aux fruits rouges **16 € *** Salade de fruits de saison **16 €**

La Gourmande : Glace vanille, éclat cookies, sauce caramel **22 €** 

La Fraîcheur : Sorbet citron, comme une tarte citron meringuée **22 €** 

Les fruits givrés : Citron, fruit de la passion, banane **16€** / Ananas Victoria (4/6) pers, Noix de coco (4/6) pers **55€**

10.00€ Service charge pour chaque commande



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 

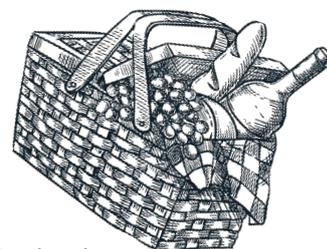
La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération.

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

- Burrata des Pouilles, tomate du pays et pistou
- Salade Niçoise à la ventrèche de thon

Plats

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

Desserts

- Tartelette aux fraises
- 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...

10.00€ Service charge pour chaque commande



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.

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNE BOUTEILLE (75 cl)

| | |
|---------------------------------|------------|
| Taittinger Brut | 145 |
| Laurent Perrier Brut – La Cuvée | 180 |
| Taittinger Rosé Prestige | 170 |
| Laurent Perrier Brut Rosé | 300 |

COUPE CHAMPAGNE (12cl)

| | |
|--------------------------|-----------|
| Taittinger Brut | 24 |
| Taittinger Prestige Rosé | 31 |

BIERES BOUTEILLE

| | |
|--|-----------|
| Heineken blonde (33cl) | 10 |
| Hoegaarden blanche (33cl) | 10 |
| Chimay Bleue bière Brune de Trappiste (33cl) | 12 |
| Desperados (33cl) | 12 |
| Corona (35.5cl) | 12 |

VIN BLANC

| | 37.5cl | 75 cl |
|---|-----------|------------|
| AOP BELLET - Domaine de la Source | | 85 |
| AOC COTES DE PROVENCE | 46 | 85 |
| Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs | | |
| PETIT CHABLIS - Maison Albert Bichot | | 105 |

VIN ROUGE

| | 75 cl |
|---|-----------|
| IGP ALPES-MARITIMES – Saint Paul de Vence | 85 |
| L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertaina | |
| AOC COTES DE PROVENCE | 85 |
| DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence | |
| APPELLATION REGIONALE – Pinot Noir | 80 |
| Bourgogne Côte d'Or – Louis Jadot | |

VIN ROSE

| | 37.5cl | 75 cl |
|---|-----------|-----------|
| AOP BELLET Le Clos - Clos Saint Vincent | | 90 |
| AOC COTES DE PROVENCE | | |
| Domaine OTT – Château de Selle | 50 | 85 |

10.00€ Service charge pour chaque commande



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.