

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... 40 €

Pain et viennoiseries accompagnées de beurre, confiture et miel

Boisson chaude au choix

Café ou Décaféiné filtre / Thé BIO Palais des Thés/ 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 truite fumée et crudités

Mais aussi Citron, miel, lait froid ou chaud ou 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 

Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA, Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole

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. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.**

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

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

Instant fraîcheur...

Salade Niçoise, 

Ventrèche de thon, tomate, céleri branche, artichaut, radis, poivron vert, œuf dur, anchois **28 €***

Salade « Caesar », au poulet pané ou grillé, Parmesan et bacon grillé **28€**

Instant Salés...

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

Croque-Monsieur jambon blanc à la truffe (ou truite fumée) et frites maison **22 €**

Pizzetta, mozzarella des Pouilles, brisures de truffe et jambon de Pays **36 €**

Focaccia Romana straciatella di buffala, pistou, pignons et tomates confites **28 €**

Mas Burger steak « Angus » oignons confits, raclette fumée, bacon fermier **32 €**

Végan Burger steak végétal oignons confits, avocat épicé et crème de pois chiche à la Savora **34€**

Volaille fermière / Piece du boucher / ou Poisson au four **37 € / Piece**

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

Légumes de saison sur l'inspiration d'un aioli provençal **28 €**

Ravioli à la ricotta pousses d'épinards et sauce pistou **28 €**

Rigatoni ou Penne frais sauce Bolognese, Pistou, Napolitaine **22 €** 

Tout en Douceurs...

La pâtisserie du jour **16 €***

Salade de fruits de saison **16 €**

Fromage blanc et coulis de fruits **16 €***

Le Fruit givré ! Banane ou citron ou fruit de la passion **16 €*** Ananas ou noix de coco **55€***



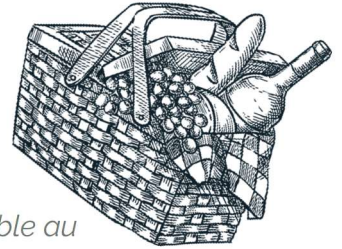
Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTE », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme 
Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA, Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole
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. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait .**

10.00€ Service charge pour chaque commande

PANIER PIQUE NIQUE 60 €/ 2 personnes

Pour accompagner vos excursions !



(Sur commande 24hrs à l'avance). (Prise d'arrhes à 100% non remboursable au moment de la réservation) –

50cl d'eau minérale, pain et 1 fruit entier de saison par personne inclus

Entrées

- Pissaladière Niçoise
ou
- Salade Niçoise à la ventrèche de thon

Plats

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

Desserts

- Tartelette aux fruits de saison
ou
- Mousse au chocolat et praliné noisette

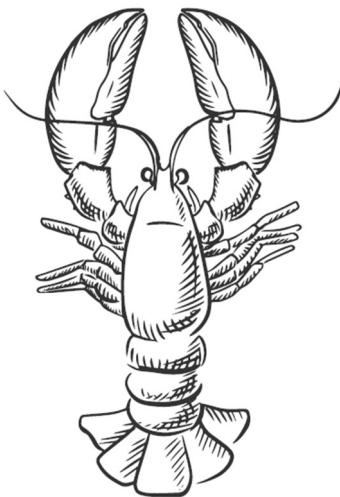
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 130 € pièce

(Sur commande 24hrs à l'avance)

6 huîtres, 6 crevettes bouquets, crevettes grises, bulots cuits & ½ homard bleu Breton cuit

Vinaigre à l'échalotte, mayonnaise à l'estragon, gravlax de saumon maison

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

Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA, Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole

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. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.**

10.00€ Service charge pour chaque commande

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

VIN BLANC

AOC COTES DE PROVENCE	37.5cl	75 cl
Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs	65	110

PETIT CHABLIS - Maison Albert Bichot	105
--------------------------------------	------------

SANCERRE Domaine Vacheron	100
RIESLING Vieilles Vignes - Grand Cru Domaine Paul Ginglinger Pfersigberg Ortel	115

VIN ROUGE

IGP ALPES-MARITIMES – Saint Paul de Vence L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertaina	75 cl	85
AOC COTES DE PROVENCE DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence	110	
APPELLATION REGIONALE – Pinot Noir Bourgogne Côte d'Or – Louis Jadot	80	

VIN ROSE

AOP BELLET Le Clos - Clos Saint Vincent	37.5cl	75 cl	90
AOC COTES DE PROVENCE Domaine OTT – Château de Selle	65	110	



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 
 Origine des viandes : Bovine France, Europe, et USA, Volaille Française, charcuterie Italienne et Espagnole
 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. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.**

10.00€ Service charge pour chaque commande