

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



Retrouvez nos entrées, plats et desserts « SANTÉ », 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 €***

Foccacia 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 Bolognaise, Pistou, Napolitaine **22 €***



Tout en Douceurs...  

La pâtisserie du jour **16 €***

Salade de fruits de saison **16 €***

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



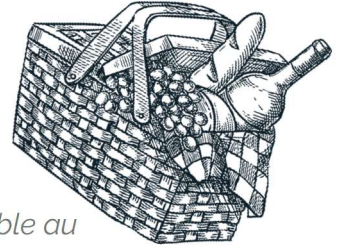
Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

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

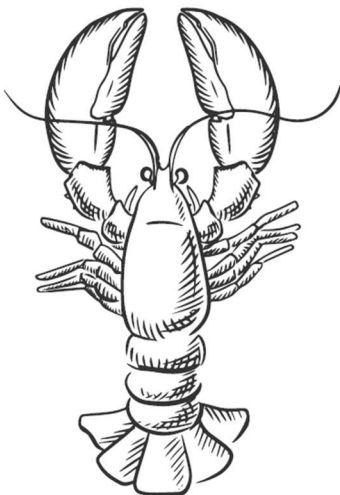
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 130 € pièce

(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...



...ats 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 149

Laurent Perrier Brut – La Cuvée **180**

Taittinger Rosé Prestige 194

Laurent Perrier Brut Rosé **300**

COUPE CHAMPAGNE (12cl)

Taittinger Brut **25**

Taittinger Prestige Rosé **32**

VIN BLANC

AOC COTES DE PROVENCE

Domaine OTT - Clos Mireille Blanc de Blancs

PETIT CHABLIS - Maison Albert Bichot

SANCERRE Domaine Vacheron

RIESLING Vieilles Vignes - Grand Cru
Domaine Paul Ginglinger Pfersigberg Ortel

37.5cl 75 cl

65 110

105

100

115

VIN ROUGE

75 cl

IGP ALPES-MARITIMES – Saint Paul de Vence 120

L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertaina

AOC COTES DE PROVENCE

DOMAINE OTT – Château de Selle Comtes de Provence

APPELLATION REGIONALE – Pinot Noir

Bourgogne Côte d'Or – Louis Jadot

110

80

VIN ROSE

37.5cl 75 cl

AOP BELLET Le Clos - Clos Saint Vincent 104

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