

## CARTE ROOM SERVICE

---

### LE PANIER PETIT-DÉJEUNER 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**
- **Barre de céréales**

#### PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

40 €

- **Pain et viennoiseries** accompagnées de beurre, confiture et miel,
- **Boisson chaude au choix** : café ou décaféiné filtre, thés 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 entiers**
- **Bircher Muesli** ou **verrine du jour**
- **Œuf** à la coque ou dur
- **Céréales** corn flakes ou **muesli** ou **choco crisps**
- **Crêpes** ou **gaufres** maison
- **Charcuteries et fromages** ou **truite fumée et crudités**
- **Citron, miel, lait** froid ou chaud ou **lait de soja** ou **d'amande**
- **Yaourt nature** ou 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**

# DÉJEUNER ET DÎNER

disponible de 12h00 à 22h00

\*plat servi 24/24



## INSTANT PARTAGE EN APÉRITIF...

<b>Planche de fromages *</b> Vache, chèvre, brebis et confiture maison	24 €
<b>Planche de charcuteries *</b> Coppa, saucisson, jambon à la truffe, jambon de Parme	29 €
<b>Planche mixte charcuteries et fromages *</b>	32 €

## ENTREES...

<b>Salade Caesar</b> , poulet pané ou grillé, Parmesan et bacon grillé	28 €
<b>Velouté de panais</b> , œuf mollet, salade et croutons	26 €
<b>Tourte de Méditerranée maison</b> , accompagnée de son bouquet de salade	26 €
<b>Croque-Monsieur au levain</b> frotté légèrement à l'ail, jambon truffé, béchamel gratinée	30 €

## PLATS...

<b>Pizzetta</b> , mozzarella des Pouilles, brisures de truffes et jambon de Pays	36 €
<b>Mas Burger steak « Black Angus »</b> oignons confits, cheddar, bacon fermier	32 €
<b>Burger Végétarien</b> Galette de quinoa & haricot, ketchup de patate douce et citron confit	30 €
<b>Mijoté de volaille aux champignons</b> , moutarde et petits légumes	38 €
<b>Pêche du jour</b> , moules, riz pilaf citronné, sauce Méditerranée crémée	36 €
<b>Filet de Volaille fermière ou Piece du boucher ou filet Poisson au four</b> Piece grillée ou bien rôtie à la Provençale, frites maisons et légumes de saison	37 €
<b>Raviole Artisanale à la Niçoise</b>	30 €
<b>Penne frais</b> sauce Bolognaise ou Pistou ou Napolitaine	24 €

## TOUT EN DOUCEURS...



16 €

### La pâtisserie du jour\*

**Salade de fruits de saison**

**Fromage blanc et coulis de fruits**



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 POUR DEUX

**pour accompagner vos excursions !**  
Sur commande 24hrs à l'avance

Prise d'arrhes à 100% non remboursable au moment de la réservation

## ENTRÉES

**Pissaladière Niçoise**

ou

**Salade de saison**

## PLATS

**Pizzetta, mozzarella des Pouilles, brisures de truffes et jambon de Pays**

ou

**Club sandwich jambon blanc truffé**

## DESSERTS

**Dessert du jour à partager**

**60 € POUR 2**

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

## LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

**Sur commande 24h 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...**

**130 € PIECE**



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

## CHAMPAGNES

### À LA BOUTEILLE

	75CL
Taittinger Brut	<b>149€</b>
Laurent Perrier Brut – La Cuvée	<b>200€</b>
Taittinger Rosé Prestige	<b>194€</b>
Laurent Perrier Brut Rosé	<b>350€</b>

### À LA COUPE

	12CL
Taittinger Brut	<b>25€</b>
Taittinger Rosé Prestige	<b>32€</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

	33CL
Heineken blonde	<b>12€</b>
Desperados	<b>12€</b>
Corona (35.5cl)	<b>12€</b>

## VINS

### BLANC

	37,5CL	75CL
AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs	<b>65€</b>	<b>110€</b>
Petit Chablis - Maison Albert Bichot	<b>105€</b>	
Sancerre - Domaine Vacheron	<b>100€</b>	
Riesling Vieilles Vignes - Grand Cru - Domaine Paul Ginglinger Pfersigberg Ortel	<b>115€</b>	

### ROSÉ

	37,5CL	75CL
AOC - Bellet - Le Clos - Clos Saint-Vincent	<b>104€</b>	
AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott – Château de Selle	<b>65€</b>	<b>110€</b>

### ROUGE

	75CL
IGP - Alpes-Maritimes – Saint- Paul-de-Vence - L'Instinct - Domaine des Claus - Julien Bertaina	<b>120€</b>
AOC - Côtes de Provence - DOMAINE Ott – Château de Selle Comtes de Provence	<b>110€</b>
APPELLATION REGIONALE – Pinot Noir - Bourgogne Côte d'Or – Louis Jadot	<b>80€</b>



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**