

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

**Instant Salés...**

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

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

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

**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 €**

**Penne** 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 €\***



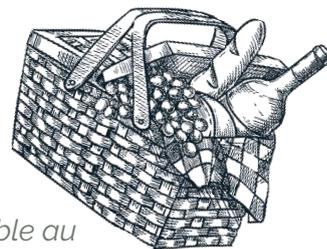
Plats recommandés pour les **petits** de 4 à 12 ans avec une remise de 50% appliquée sur le tarif.

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 riquette  
ou
- Club sandwich jambon blanc truffé

### Desserts

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

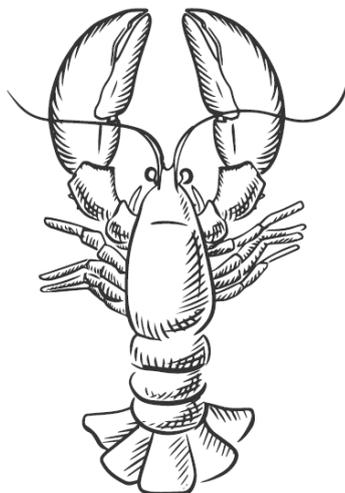
## LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 130 € pièce

(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 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**

### 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

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

**IGP ALPES-MARITIMES – Saint Paul de Vence**

**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

### VIN ROSE

**AOP BELLET Le Clos - Clos Saint Vincent**

AOC COTES DE PROVENCE

Domaine OTT – Château de Selle

75 cl

**120**

**110**

**80**

37.5cl 75 cl

**104**

**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**