

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...

Planche de fromages de la région*

Vache, chèvre, brebis et confiture maison

24 €

Planche de charcuteries de région*

Coppa, saucisson, jambon à la truffe, jambon de Parme

29 €

Planche mixte charcuteries et fromages de la région*

32 €

ENTREES...

Salade Caesar ,poulet pané ou grillé, Parmesan et bacon grillé

28 €

Velouté de panais, œuf mollet, salade et croutons

26 €

Tourte de Méditerranée maison, accompagnée de son bouquet de salade

26 €

Croque-Monsieur au levain frotté légèrement à l'ail, jambon truffé, béchamel gratinée 30 €

PLATS...

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

36 €

Mas Burger steak « Black Angus » oignons confits, cheddar, bacon fermier

32 €

Burger Végétarien

30 €

Galette de quinoa & haricot, ketchup de patate douce et citron confit

Mijoté de volaille aux champignons, moutarde et petits légumes 38 €

Pêche du jour, moules, riz pilaf citronné, sauce Méditerranée crémée 36 €

Raviole Artisanale à la Niçoise 30 €

Penne frais 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	149€
Laurent Perrier Brut – La Cuvée	200€
Taittinger Rosé Prestige	194€
Laurent Perrier Brut Rosé	350€

À LA COUPE

	12CL
Taittinger Brut	25€
Taittinger Rosé Prestige	32€

BIÈRES BOUTEILLES

	33CL
Heineken blonde	12€
Desperados	12€
Corona (35.5cl)	12€

VINS

BLANC

	37,5CL	75CL
AOC - Côtes de Provence - 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€	

ROSÉ

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

ROUGE

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



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