

MENU DE RESTAURATION EN CHAMBRE IN-ROOM DINING MENU

Chers clients,

Le menu de notre restauration en chambre propose une sélection de spécialités de l'hôtel The Maybourne Riviera. Que vous souhaitiez un repas en trois plats ou une légère collation, notre menu vous accompagne à tout moment de la journée.

Nous nous ferons un plaisir de préparer toute envie qui ne figure pas sur le menu, sous réserve de la disponibilité des ingrédients.

Dear guests,

Our in-room dining menu features a selection of The Maybourne Riviera's specialties. Whether you would like a three-course meal or a light snack, our menu offers a choice for any time of the day.

We will happily prepare any meal that is not on the menu, as long as the ingredients are available.

Veillez nous informer de vos besoins alimentaires spécifiques afin que nous puissions vous fournir des informations et des conseils précis sur les ingrédients et les allergènes contenus dans nos plats. Provenance des viandes : "Nées, élevées et abattues en France".

Please inform us of any specific dietary requirements so we can provide accurate information and guidance regarding the ingredients and allergens in our dishes. Meat origin: "Born, raised, and butchered in France."



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

MENU DE RESTAURATION EN CHAMBRE IN-ROOM DINING MENU

PETIT-DÉJEUNER · <i>BREAKFAST</i>	3
LES INCONTOURNABLES · <i>CLASSICS</i>	8
ENTRÉES · <i>STARTERS</i>	11
PLATS · <i>MAIN COURSES</i>	12
DESSERTS · <i>DESSERTS</i>	13
MENU ENFANT · <i>CHILDREN'S MENU</i>	14
COCKTAILS · <i>COCKTAILS</i>	15
CHAMPAGNES ET VINS · <i>CHAMPAGNES AND WINES</i>	16
SPIRITUEUX · <i>SPIRITS</i>	17
BOISSONS · <i>DRINKS</i>	19
BOISSONS CHAUDES · <i>HOT DRINKS</i>	20
MENU PIQUE NIQUE · <i>PICNIC MENU</i>	21

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER · BREAKFAST

Panier du boulanger · Bakery basket · 18€

Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat, Danish du jour, petit pain aux céréales et une baguettine.

Bakery basket including croissant, pain au chocolat, Danish of the day, cereal bread and a baguettine.

Sélection de viennoiseries sans gluten, bio · 3€ pièce

Selection of organic gluten free bakeries

Petit-déjeuner Continental · Continental breakfast · 32€

Jus de fruits frais et boisson chaude.

Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat, Danish du jour, petit pain aux céréales et une baguettine.

Coupe de fruits de saison.

Fresh fruit juice and hot drink.

Bakery basket including croissant, pain au chocolat, Danish of the day, cereal bread and a baguettine.

Seasonal fruit bowl.

Petit-déjeuner Anglais · English breakfast · 42€

Jus de fruits frais et boisson chaude.

Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat, Danish du jour, petit pain aux céréales et une baguettine.

Coupe de fruits de saison.

Œufs au choix avec deux accompagnements.

Fresh fruit juice and hot drink.

Bakery basket including croissant, pain au chocolat, Danish of the day, cereal bread and a baguettine.

Seasonal fruit bowl.

Eggs of your choice with two side dishes.

Petit-déjeuner équilibré · Healthy breakfast · 42€

Jus de fruits frais et boisson chaude.

Bircher muesli, pomme, fruits secs.

Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées.

Ecrasé d'avocat sur pain de seigle grillé, deux œufs pochés.

Fresh fruit juice and hot drink.

Bircher muesli, apple, nuts.

Seasonal fruit bowl, oats and seeds.

Crushed avocado on toasted rye bread, two poached eggs.



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

SHAKES DU MATIN · MORNING SHAKES

Yaourt, fraise, framboise, myrtille, miel local · 12€

Yogurt, strawberry, raspberry, blueberry, local honey

Fitness et protéines avec beurre de graines oméga, lait d'amande, myrtilles,
graines de chanvre, chia et dattes · 12€

Fitness and protein with omega seed butter, almond milk, blueberries, hemp, chia and dates

JUS · JUICES

Jus d'orange · *Orange juice* · 10€

Jus de pamplemousse · *Grapefruit juice* · 10€

Jus de citron · *Lemon juice* · 10€

Riviera Boost · 9€

Carotte, pomme, gingembre, citron et curcuma

Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green · 9€

Chou kale, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron

Kale, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon


Purple Beet · 9€

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

Organic ginger shot · 10€



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

SÉLECTION VITAMINÉE · BOOST BOWLS

Coupe de chia coco, fruits de saison · 16€  

Coconut chia cup with seasonal fruits

Bircher muesli, pomme, fruits secs · 14€ 

Bircher muesli, apple, nuts

Coupe de fruits de saison · 14€ 


Seasonal fruits bowl

Coupe de fruits rouges · 16€ 

Berries bowl

Compote pomme cannelle · 10€ 

Cinnamon apple compote

Coupe de fruits secs · 10€ 

Dried fruit bowl

Porridge, banane, miel, raisins secs, sucre brun · 12€

Porridge with banana, organic honey, sultanas, brown sugar

PRODUITS LAITIERS · DAIRY PRODUCTS

Granola maison, yaourt et fruits rouges · 18€

Homemade granola, yoghurt and berries

Fromage blanc au miel et pignons de pin · 12€  

Fromage blanc with honey and pine nuts

Yaourt grec aux fruits rouges · 12€ 

Greek yogurt with berries

Assiette de fromages - 26€

Cheese plate



Ricotta cuite au four, thym, citron, pistache et miel · 16€ 

Ricotta with pistachio and honey

Fromage blanc allégé aux fruits de saison · 12€ 

Low-fat fromage blanc with seasonal fruits



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

PLAISIRS SUCRÉS · SWEET DELIGHTS

Pain perdu brioché, fruits rôtis · 18€

French toast, roasted fruits

Pancakes avec fruits rouges de saison, banane, sirop d'érable · 18€

Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup

Gaufre, sauce chocolat et chantilly · 16€

Waffle, chocolate sauce and whipped cream

PLAISIRS SALÉS · SAVOURY

Croissant, avocat saumon · 28€

Avocado salmon croissant

Servi avec œufs pochés · 30€

Served with two poached eggs

Ecrasé d'avocat, sur pain de seigle grillé · 18€  

Crushed avocado on toasted rye bread

Servi avec deux œufs pochés · 24€ 

Served with two poached eggs

Servi avec du saumon fumé · 28€ 

Served with Scottish smoked salmon

Assiette de charcuterie · 26€

Assortment of cold cuts



Bagel, concombre, roquette et tomates séchées, fromage frais · 24€

Bagel, cucumber, arugula with sun-dried tomatoes, cream cheese

Muffin bacon et œuf · 24€

Bacon and egg muffin



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

ŒUFS BIO · ORGANIC EGGS

Ferme locale « Choisy ton œuf » à Saint-Agnès · *Local farm « Choisy ton œuf » from Saint-Agnès*

Œufs à la coque et mouillettes · 12€ 

Boiled eggs and soldiers

Œufs brouillés avec votre choix de garniture · 20€ 

Scrambled eggs with your fillings of your choice

Omelette avec votre choix de garniture · 22€ 

Omelette with fillings of your choice

Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture · 20€

Scrambled eggs white with fillings of your choice

Œufs Bénédicte au bacon · 25€

Eggs Bénédicte with bacon

Œufs Bénédicte au saumon fumé · 28€

Eggs Bénédicte with smoked salmon

Garnitures / *Fillings*

Poivrons, oignons, jambon, fromage, tomate, champignons, herbes

Pepper, onion, ham, cheese, tomatoes, herbs

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Avocat · *Avocado* · 8€

Champignons rôtis · *Roasted mushrooms* · 8€

Haricots cuits au four · *Baked beans* · 8€

Epinards · *Spinach* · 8€

Galettes de pommes de terre · *Hashbrowns* · 8€

Bacon croustillant · *Crispy bacon* · 8€



Tomates grillées · *Grilled tomatoes* · 8€

Saucisses de porc aux herbes · *Pork and herb sausages* · 8€

Saucisses de volaille · *Chicken sausages* · 8€

Saumon fumé · *Smoked salmon* · 16€



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

LES INCONTOURNABLES ^{24h/24} CLASSICS ^{24h/24}

ENTRÉES · STARTERS

Caviar Volzhenka Siberian Sturgeon V15 – 30g · *Volzhenka Caviar* · 150€

Caviar osciètre Sturia 250g · *Sturia Caviar* · 750€

Servi avec œufs, crème fraîche, ciboulette, oignons rouges, blinis

Served with eggs, crème fraîche, chives, red onions, blinis

Salade de saison, crudités du moment, houmous · 24€  

Raw vegetables salad, salsa verde, hummus

Assiette de charcuterie, beurre, cornichons, pain · 24€

Charcuterie platter, butter, pickles, bread

Assiette de fromage, fruits secs, noix, pain · 26€

Cheese platter, dry fruits, nuts, bread

Assiette de saumon fumé, pain de seigle, fromage frais citronné · 26€

Smoke salmon platters, rye toast, lemon cream cheese

Salade César poulet · *Chicken Caesar Salad* · 35€

Salade romaine avec sauce César aux anchois, œuf, croûtons, parmesan et poulet

Roman salad with anchovy Caesar sauce, egg, croutons, parmesan shavings with chicken

Salade César crevettes · *Prawns Caesar Salad* · 39€

Salade romaine avec sauce César aux anchois, œuf, croûtons, parmesan et crevettes

Roman salad with anchovy Caesar sauce, egg, croutons, parmesan shavings with prawns

Soupe de saison · *Seasonal soup* · 24€  

Gasacho · 24€ 

Bouillon de volaille · *Chicken broth* · 30€  

Cebettes, feuilles de celeri

Spring onions, celery leaves

 Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PLATS · MAIN COURSES 

Club sandwich poulet · *Chicken club sandwich* · 35€

Laitue, tomates, œufs, poulet, mayonnaise, servi avec frites et salade

Lettuce, tomatoes, eggs, chicken, mayonnaise, served with French fries and salad

Club sandwich saumon · *Salmon club sandwich* · 39€

Fromage frais citronné, concombre, laitue, tomates, saumon, servi avec frites et salade

Lemon cream cheese, cucumber, lettuce, tomatoes, salmon, served with French fries and salad

Fish'n'Chips · 38€

Servi avec frites et sauce tartare (possibilité )

Served with French fries and tartar sauce (possibility )

Croque-Monsieur ou croque-Madame (supp. 2€) · 38€

Servi avec roquette et tomates

Served with arugula and tomatoes

Cheeseburger · 42€

Steak 180g, salade, tomate, compotée d'oignons, bacon, cheddar, servi avec frites et salade

180gr steak, lettuce, tomato, onion compotée, bacon, cheddar cheese served with French fries and salad

Spicy chicken burger · 42€

Servi avec frites

Served with French fries

Nuggets de poulet épicés maison et sauce tartare · 6 pcs 24€ · 12 pcs 48€

Homemade spicy chicken nuggets and tartar sauce

Tagliolini sauce tomate basilic · 24€ 

Tagliolini with tomato sauce and basil

Tagliolini sauce bolognaise · 32€ 

Tagliolini with bolognese sauce

Filet de bœuf · *Beef fillet* · 56€ 


Pommes de terre fondantes, basilic, olives, tomates confites et girolles

Fondant potatoes, basil, olives, candied tomatoes and chanterelles

Poulet Tikka Masala, riz au cumin · *Tikka Masala chicken, jeera rice* · 38€ 

Daal Tadka, riz au cumin · *Daal Tadka, jeera rice* · 32€ 



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

LES INCONTOURNABLES ^{24h/24} CLASSICS ^{24h/24}

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Frites · *French fries* · 12€

Frites de panisse · *Panisse chips* · 12€

Salade verte · *Green salad* · 12€  

Légumes du moment · *Seasonal vegetables* · 12€  

Riz blanc · *Rice* · 12€  

PIZZAS MAISONS · HOMEMADE PIZZAS

Marguerite · 28€

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Tomato sauce, mozzarella, basil

Reine · 30€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, basilic

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, white ham, basil

Italienne · 34€

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, Burrata, roquette, basilic

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, cured ham, Burrata, arugula, basil

Végétarienne · 30€

Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, roquette, basilic

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, arugula, basil

Végan · 28€ 

Sauce tomate, légumes grillés, roquette, basilic

Tomato sauce, grilled vegetables, arugula, basil

DESSERTS · DESSERTS

Fondant au chocolat, glace vanille · *Lava cake, vanilla ice cream* · 18€

Tarte aux fruits de saison · *Seasonal fruit tart* · 18€

Assiette de fruits de saison · *Seasonal fruits plate* · 18€  

Sélection de glaces et sorbets · *Ice cream and sorbets selection* · 12€

Glace: vanille, chocolat, noisette

Ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut

Sorbet: framboise, citron, fraise 

Sorbet: raspberry, lemon, strawberry

 Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

SAVEURS DE FÊTES de 12h à 22h
FESTIVE TREATS from 12pm to 10pm

NOS SAVEURS DE FÊTES · OUR FESTIVE TREATS

Perles et bulles · *Pearls and bubbles* · 65€

*Caviar Sturia Vintage 15g, condiments blinis et crème,
servi avec une coupe de Champagne Laurent Perrier Brut
Sturia Vintage Caviar 15g, crème fraîche and blinis condiments,
served with a glass of Laurent Perrier Brut*

Foie gras de la Maison Rougié · *Foie gras from Rougié* · 38€

*Gelée de Cerises Amarena, brioche toastée
Amarena cherry jelly and toasted brioche*

Huîtres de la Maison Gillardeau n°3 · *Gillardeau Oysters n°3*  

Servies avec citron et vinaigrette d'échalotte

Served with lemon and shallot vinegar

6 pièces · 6 pieces · 42€

12 pièces · 12 pieces · 78€



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

ENTRÉES de 12h à 22h STARTERS from 12pm to 10pm

LES ENTRÉES · STARTERS

Burrata crémeuse des Pouilles · *Creamy burrata from Puglia* · 28€ 

Segments d'oranges et d'oranges sanguines, huile verte, grenades, vinaigrette pistaches et pignons de pin

Blood and classic orange segments, green oil, pomegranates, pistachios and pine nuts dressing

Crudo de gamberoni · *Gamberoni crudo* · 42€ 

Pêche locale de San Remo · *Local fishing from San Remo*

Gambero Rosso en carpaccio, vinaigrette d'agrumes

Gambero Rosso carpaccio, citrus vinaigrette

Artichauts poivrade violets · *Purple baby artichoke* · 32€ 

En carpaccio, riquette, citron parmesan et pignons

In carpaccio, riquette, lemon, parmesan cheese and pine nuts

Velouté de céleri rave · *Celery velvety soup* · 32€

Velouté céleri rave récolté localement et cuit en croûte de sel au créme, raviole farcie oignons et crème de parmesan


Celeriac velouté locally harvested cooked in a salt crust with hazelnut butter, ravioli stuffed with onions and parmesan cream

Vitello Tonnato · 34€

Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille, parmesan

Veal nut, anchovies, toasted foccacia, cherry tomatoes, capers, quail eggs, parmesan



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Net prices in Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PLATS

de 12h à 22h

MAIN COURSES

from 12pm to 10pm


PÂTES · PASTA


Tagliatelle de truffe noire Melanosporum · *Black Melanosporum truffle tagliatelle* · 65€
Beurre de truffe noire et truffe noire fraîche râpée
Black truffle butter and freshly grated black truffle

Ravioles de loup et ricotta · *Sea bass and ricotta ravioli* · 39€
Loup de méditerranée, émulsion de coquillages, palourdes et poutargue
Mediterranean Sea bass, shellfish, clams and bottarga emulsion

Linguine au pesto de nos régions · *Linguine with pesto from our regions* · 34€
Tomates confites et parmesan
Candied tomatoes and parmesan cheese


PLATS · MAIN COURSES

Loup de mer Méditerranée · *Sea bass from the Mediterranean sea* · 50€ 
Civets de calamar, oursins, sauce Whisky et fenouils rôtis
Squid stew, sea urchin, whisky sauce and roasted fennels

Poisson du jour 'alla Liguria' · *Fish of the day 'alla Liguria'* · 48€ 
Pêche de Méditerranée, artichauts violets, courgettes, tomates,
pommes de terre, câpres, basilic
Mediterranean fishing, purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basil

Épaule d'agneau · *Lamb shoulder* · 54€
Cuite en estouffade, petits légumes de saison, frites de panisse
Cooked in a stew, seasonal vegetables, panisse fries



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

DESSERTS

de 12h à 22h

DESSERTS

from 12pm to 10pm

DESSERTS · *DESSERTS*

Tarte au citron · *Lemon tart* · 18€

Signature du Chef Colagreco, crémeux citron, sablé breton, glace fromage blanc, meringue

From Chef Colagreco, lemon curd, Breton shortbread, cottage cheese ice cream, meringue

Profiterole vanille, pécan et caramel · *Vanilla pecan and caramel profiterole* · 18€

Pâte à choux, crème glacée vanille, ganache montée noix de pécan, sauce caramel

Choux pastry, vanilla ice cream, pecan ganache, caramel sauce

Tiramisu au café · *Coffee tiramisu* · 18€

Biscuit savoyard, crème mascarpone, assemblage de café Bio

Savoyard biscuit, mascarpone cream, assembled organic coffee

Chocolat-Caramel grué de cacao · *Caramel chocolate with cocoa nibs* · 18€

Financier chocolat, crémeux chocolat, crème glacée grué de cacao fumé, sauce chocolat et caramel

Chocolate financier, chocolate cream, smoked cocoa nib ice cream, chocolate caramel sauce

Assiette de fruits de saisons · *Seasonal fruits plate* · 18€  

Sélection de glaces et sorbets · *Ice cream and sorbets selection* · 12€

Glace: vanille, chocolat, noisette, café, pistache

Ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, pistachio

Sorbet: framboise, citron, fraise, mangue-passion, coco 

Sorbet: raspberry, lemon, strawberry, mango-passion fruit, coconut



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.


Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€


MENU ENFANT KIDS MENU


MENU ENFANT · CHILDREN'S MENU

Burrata, tomates et basilic · 15€
Burrata, tomatoes and basil

Tagliolini à la sauce tomate · 16€ 
Tagliolini with tomato sauce

Poisson du jour avec frites ou légumes de saison · 22€ 
Grilled fish of the day with French fries or seasonal vegetables

Steak haché avec frites ou légumes de saison · 20€ 
Minced beef with French fries or seasonal vegetables

Poitrine de poulet grillée avec frites ou légumes de saison · 22€ 
Grilled chicken breast with French fries or seasonal vegetables

Nuggets de poulet maison · 6 pcs · 18€
Homemade chicken nuggets

 Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

COCKTAILS COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Bellini · 28€

Champagne, purée de pêche, crème de pêche

Champagne, peach puree, peach liquor

Negroni · 25€

Bitter Campari, vermouth rouge, Gin Hendrick's

Bitter Campari, red vermouth, Gin Hendrick's

Aperol Spritz · 25€

Aperol, prosecco, eau pétillante

Aperol, prosecco, soda water

Gin and Tonic · 24€

Gin Hendrick's, London Essence tonic, concombre

Gin Hendricks, London Essence Tonic, cucumber

Moscow Mule · 25€

Vodka Grey goose, jus de citron vert, ginger beer

Grey goose vodka, lime juice, ginger beer

MOCKTAILS

Virgin Mojito · 19€

Jus de citron vert, sirop de sucre, menthe, Perrier

Lime juice, sugar syrup, mint leaves, Perrier

Virgin Mule · 19€

Jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer

Lime juice, sugar syrup, ginger beer

CANAPÉS de 12h à 22h · CANAPES from 12pm to 10pm

Tempura de crevettes, sauce tartare, 5 pièces · 22€

Shrimp tempura with tartar sauce, 5 pieces


Focaccia et mortadelle, 4 pièces · 18€

Mortadella Focaccia 4 pieces

Bruschetta aux tomates provençales, burrata, câpres et olives, 4 pièces · 18€

Bruschetta with provencal tomatoes, burrata, capers and olives, 4 pieces



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

CHAMPAGNE & VIN CHAMPAGNE & WINE

CHAMPAGNE

	Au verre Glass	Bouteille Bottle	Magnum
Billecart Salmon Brut Réserve	29€	145€	-
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	39€	195€	-
Dom Pérignon « Vintage » 2013		550€	-

LES VINS BLANCS · WHITE WINE

AOP CÔTE S DE PROVENCE Domaine Gavoty « Clarendon » 2022	18€	80€	-
AOP CHABLIS Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 2022	26€	113€	275€
AOP PULIGNY MONTRACHET Domaine Chavy 2020	35€	175€	-


LES VINS ROSÉS · ROSE WINE

AOP CÔTE S DE PROVENCE Domaine OTT « Château de Selle » 2022	24€	110€	255€
---	-----	------	------

LES VINS ROUGES · RED WINE

AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine S.Ogier « Le temps est venu » 2021	16€	80€	-
AOP PAUILLAC Pauillac de Château Latour 2017 (3ème vin)	35€	165€	-
AOP BOURGOGNE Domaine David Duband « Pinot Noir » 2021	24€	110€	-



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

SPIRITUEUX SPIRITS

APÉRITIFS, VERMOUTHS, BITTERS

Aperol, Italy · 18€
Bitter Campari, Italy · 18€
Noilly Prat Dry, France · 18€
Martini Blanc, Italy · 18€
Martini Rouge, Italy · 18€
Pernod Absinthe, France · 20€
Ricard, France · 18€
Suze, France · 18€

GIN

Bombay Sapphire, Laverstoke Mill, England · 20€
Botanist - London Dry, Islay, Scotland · 26€
Hendrick's - Distilled, Girvan, Scotland · 24€
Mare - Distilled, Catalonia, Spain · 24€
Tanqueray Ten - Distilled, Edinburgh, Scotland · 26€
Roku Gin - Blended, Osaka, Japan · 24€

VODKA

Grey Goose - wheat, Cognac, France · 26€
Ketel One - wheat, Sciedam, Netherlands · 24€
Beluga Gold Line – barley and wheat, Russia · 48€

TEQUILA, MEZCAL

Don Julio Blanco, Jalisco, Mexico · 24€
Milagro Silver, Jalisco, Mexico · 24€
Clase Azul Reposado, Jalisco, Mexico · 48€
Patron Silver, Jalisco, Mexico · 34€

RHUM · RUM

Diplomatico Reserva, Venezuela · 24€
Havana Club 3 ans, Cuba · 20€
J.M Vieux Agricole Millésimé 2003, Martinique · 52€
Flor de Caña 18 ans, Nicaragua · 32€
Zacapa 23, Guatemala · 34€



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

SPIRITUEUX SPIRITS

WHISKY

- Glenfiddich 12 ans Triple Oak, Scotland · 24€
- Bushmills 10 ans, Antrim County, Ireland · 24€
- Nikka from the Barrel, Hokkaido, Japan · 24€
- Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee, USA · 24€
- Johnnie Walker Black Label, Scotland · 24€
- Johnnie Walker Blue Label, Scotland · 68€
- Woodford Reserve Bourbon, Kentucky, USA · 26€

COGNAC

- Cognac Delamain Pale Dry XO · 42€
- Cognac Remy Martin VSOP · 22€
- Rémy Martin Louis XIII · 375€

CRÈMES, LIQUEURS, PORTO · 22€

- Amaretto di Saronno, Italy
- Baileys, Ireland
- Cointreau, France
- Get 27, France
- Grand Marnier Cordon Rouge, France
- Fair café liqueur, France
- Limoncello de Menton, France
- Sambuca, Italy

 Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

BOISSONS DRINKS

BIÈRES · BEERS

- Bière du Comté n°1 – Blonde Bio · 14€
Bière du Comté n°2 – Blanche Bio · 14€
Heineken · 14€
Heineken 0% (Sans Alcool) · 10€

SOFT · SOFT DRINKS 10€

- London Essence Tonic Water
London Essence Ginger Beer
London Essence Ginger Ale
Sprite 25cl
Orangina 25cl
Coca Cola 33cl
Coca Cola sans sucres 33cl


JUS DE FRUITS · FRUIT JUICES 12€

- Jus de Tomate 25cl · *Tomato juice*
Jus de Cranberry 25cl · *Cranberry nectar*
Nectar Passion Bio 25cl · *Organic passion fruit nectar*
Nectar Pêche Blanche 25cl · *White peach nectar*
Jus de Pomme Bio 25cl · *Organic apple*
Jus d'ananas Victoria 25cl · *Pure Victoria pineapple juice*
Nectar de fraise 25cl · *Strawberry nectar*

EAUX · WATER

- Evian 75cl · 11€
Acqua Panna 75cl · 11€
808 75cl · 10€
808 pétillante 75cl · *808 Sparkling* · 10€
San Pellegrino 75cl · 11€



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS BIOS "COFFEEL" · ORGANIC COFFEES « COFFEEL »

Café espresso · 10€

Espresso décaféiné · 10€

Double espresso · 10€

Café Americain · 10€

Cappuccino · 12€

Café latte · 12€

THÉS BIO DE LA MAISON PALAIS DES THÉS · ORGANIC TEAS FROM « LE PALAIS DES THÉS » 12€

Thé Noir · *Black Tea* · 12€

English breakfast

Earl Grey - Blue of London

Darjeeling

Thé Vert · *Green Tea* · 12€

"Sencha Ariake"

"Grand Jasmin"

Thé Blanc · *White Tea* · 12€

"Bai Mu Dan"

Infusion · 12€

"Verveine"

"Camomille"

"Rooibos des Vahinés"



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

MENU PIQUE NIQUE PICNIC MENU

Chers clients, merci de noter que toute commande doit être passée
au minimum 48h à l'avance.

Dear customers, please note that all orders must be made at least 48 hours in advance.

ENTRÉES · STARTERS

Burrata, tomates · Burrata and tomatoes · 28€

Sélection de charcuterie · Charcuterie selection · 24€

Sélection de fromages · Cheese selection · 26€

SALADES · SALADS

Salade niçoise, thon à l'huile · Niçoise salad, tuna · 35€

Salade, celeri, olives, anchois, thon, radis, oignons

Salad, celery, olives, anchovies, tuna, radishes, onions

Salade grecque · Greek salad · 30€

Tomates, feta, concombre, oignons, olives, origan

Tomatoes, feta, cucumber, onions, olives, oregano

Crudités, sauce houmous · Raw vegetables, Baba hummus sauce · 30€

SANDWICHES · SANDWICHES

Pan bagnat · 35€

Thon, oignons, poivrons, olives, céleri, radis, anchois, tomates, œufs durs

Tuna, onions, peppers, olives, celery, radishes, anchovies, tomatoes, hard-boiled eggs

Club sandwich poulet · Chicken club sandwich · 35€

Bagel végétarien · Vegetarian bagel · 30€

Fromage frais, concombre, tomates confites, avocat, roquette et basilic

Cream cheese, cucumber, confit tomatoes, avocado, arugula and basil

Sandwich Parisien · Parisian sandwich · 25€

Jambon, beurre, cornichon

Ham, butter, pickles



Disponibile 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

CONSERVES ET CHIPS CANNED GOODS AND CRISPS

CONSERVES · CANNED GOODS · 25€

Bonite à l'huile d'olive · *Tuna in olive oil*

Poulpe de Galice à l'huile d'olive · *Galician octopus in olive oil*

Moules en escabèche · *Escabeche mussels*

Petites sardines à l'huile d'olive · *Small sardines in olive oil*

Tomates séchées à l'huile d'olive · *Dried tomatoes in olive oil*



Petits cœurs d'artichauts · *Small artichoke hearts*

Aubergines braisées · *Braised eggplant*

CHIPS · CRISPS

Chips au pesto · *Pesto crisps* · 10€

Gressins nature au blé · *Plain wheat breadstick* · 5€

 Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

BOULANGERIE & PATISSERIES BAKERY & PASTRIES

BOULANGERIE · BAKERY

Baguette · 5€

Focaccia · 5€

Panier du boulanger 3 pièces · *3 pieces baker's basket* · 9€

Pain au chocolat, croissant, danish du jour

Pain au chocolat, croissant, danish of the day

Panier du boulanger sans gluten · *Selection of gluten free bakeries* · 9€

PÂTISSERIES · PASTRIES · 18€

Brownie aux noisettes et caramel · *Hazelnut and caramel brownie*

Tarte aux fruits de saison · *Seasonal fruit tart*

Tarte au citron · *Lemon tart*

Assiette de fruits de saison · *Seasonal fruit plate*



Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€

PIQUE NIQUE BOUTIQUE

PIQUE NIQUE BOUTIQUE


Si vous le souhaitez, vous pouvez acquérir les accessoires fournis dans votre pique-nique :

If you wish, you can purchase the accessories included in your picnic package:

Sac isotherme · *Isotherm picnic bag* · 100€

Foutah 170x200cm · 100€

Glacière à bouteille · *Bottle cooler* · 35€

 Disponible 24h/24. Available 24/24h.  Plats sans gluten. Gluten free dishes.  Plats sans lactose. Lactose free dishes.

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 5€