

# 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€

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*



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€



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 <sup>24h/24</sup> CLASSICS <sup>24h/24</sup>

## 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€

# 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.

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 de 12h à 22h

# MAIN COURSES

from 12pm to 10pm

## PÂTES · PASTA

Tagliatelle au homard · *Tagliatelle with lobster* · 65€

*Olives, citron confit et bisque*

*Olives, candied lemon and bisque*

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 purée de fenouil*

*Squid stew, sea urchin, whisky sauce and fennel purée*

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€

*Petits farci Niçois, jus d'agneau provençal*

*Small Nicois stuff vegetables, Provençal lamb juice*



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€

# 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*

Mille-feuille Vanille noix de macadamia · *Vanilla macadamia nut Mille-feuille* · 18€

*Pâte feuilletée, crème pâtissière, praliné noix de macadamia, chantilly noix de macadamia*

*Puff pastry, pastry cream, macadamia nut praline, macadamia nut whipped cream*

Vacherin prune, grenade et épices · *Spicy plum and pomegranate vacherin* · 18€ 

*Meringue, ganache montée cannelle, sorbet grenade, marmelade prune, jus de prune-grenade épicé*

*Meringue, cinnamon ganache, pomegranate sorbet, plum marmalade, spiced plum-pomegranate juice*

Tiramisu au café · *Coffee tiramisu* · 18€

*Biscuit savoyard, crème mascarpone, assemblage de café Bio*

*Savoyard biscuit, mascarpone cream, assembled organic coffee*

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

*Financier chocolat, crémeux chocolat, crème glacée gruë 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*

*Ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut*

*Sorbet: framboise, citron, fraise* 

*Sorbet: raspberry, lemon, strawberry*



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, jambon de San Daniele, tomates, pesto, 4 pièces · 18€

*Focaccia bread, San Daniele ham with tomatoes, pesto, 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



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 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€