

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 de trois plats ou une collation légère, notre menu vous offre un choix à tout moment de la journée.

Nous nous ferons un plaisir de préparer tout repas qui ne figure pas au menu, sous réserve de la disponibilité des produits.

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.

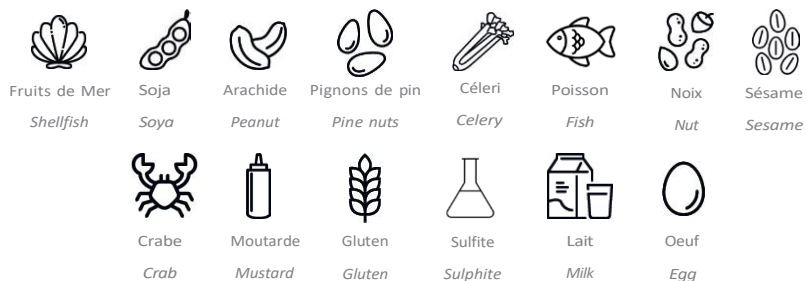
We will happily prepare any meal that is not on the menu, as long as the ingredients are available.

Veuillez 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 : France.

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes.

Origin of the meat: France.



MENU DE RESTAURATION EN CHAMBRE IN-ROOM DINING MENU

PETIT-DÉJEUNER · <i>BREAKFAST</i>	3
LES INCONTOURNABLES · <i>CLASSICS</i>	7
ENTRÉES · <i>STARTERS</i>	9
PLATS · <i>MAIN COURSES</i>	10
DESSERTS · <i>DESSERTS</i>	11
MENU ENFANT · <i>CHILDREN ' S MENU</i>	12
COCKTAILS · <i>COCKTAILS</i>	13
CHAMPAGNES ET VINS · <i>CHAMPAGNES AND WINES</i>	14
SPIRITUEUX · <i>SPIRITS</i>	15
BOISSONS · <i>DRINKS</i>	17
BOISSONS CHAUDES · <i>HOT DRINKS</i>	18

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER · BREAKFAST

Panier du boulanger · Bakery basket · 14€

*Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish du jour et baguette.
Bakery basket including a croissant, pain au chocolat, Danish of the day and baguette.*

Petit-déjeuner Continental · Continental breakfast · 34€

Jus de fruits frais et boisson chaude.

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish du jour et baguette.

Coupe de fruits de saison.

Fresh fruit juice and hot drink.

Bakery basket including a croissant, pain au chocolat, Danish of the day and baguette.

Seasonal fruit bowl.

Petit-déjeuner Anglais · English breakfast · 44€

Jus de fruits frais et boisson chaude.

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat et Danish du jour.

Coupe de fruits de saison.

Œufs au choix avec deux accompagnements.

Fresh fruit juice and hot drink.

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

Seasonal fruit bowl.

Eggs of your choice with two side dishes.

Petit-déjeuner Equilibré · Healthy breakfast · 44€

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

Ou

Omelette épinards, saumon et huile citronnée

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.

Or

Green omelette, salmon and lemon oil.

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 · 9€

Jus de pamplemousse · Grapefruit juice · 9€

Jus de citron · Lemon juice · 9€

Riviera Boost · 9€

Carotte, pomme, gingembre, citron et curcuma

Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green · 9€

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

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

Purple Beet · 9€

Betterave, pomme, gingembre, aloé vera, citron

Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

Organic ginger shot · 9€

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 ou de fruits rouges · 14€

Seasonal fruits or berries bowl

Granola maison, fruits rouges et yaourt · 18€

Homemade granola, berries and yoghurt

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

Porridge with banana, organic honey, sultanas, brown sugar

PLAISIRS SUCRÉS · SWEET DELIGHTS

Pain perdu brioché, fruits rôtis · 16€

Brioche French toast, roasted fruit

Pancakes avec fruits rouges de saison, banane, sirop d'érable · 16€

Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup

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

Bagel, saumon fumé, fromage à la crème · 24€

Bagel with smoked salmon and cream cheese

Bagel, œuf et bacon, sauce barbecue · 26€

Bagel egg roll, BBQ sauce

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

ŒUFS · EGGS

Œufs à la coque et mouillettes · 12€

Boiled eggs and soldiers

Œufs brouillés avec votre choix de garnitures · 20€

Scrambled eggs with your fillings of your choice

Omelette aux trois œufs ou aux blancs d'œufs avec votre choix de garnitures · 22€

Three-egg or egg white omelette with fillings of your choice

Omelette épinards, saumon et huile citronnée · 26€

Green omelette, salmon and lemon oil

Œufs Bénédicte au bacon · 25€

Eggs Bénédicte with bacon

Œufs Bénédicte au saumon fumé · 28€

Eggs Bénédicte with smoked salmon

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Avocat · *Avocado* · 8€

Champignons rôtis · *Roasted mushrooms* · 8€

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€

LES INCONTOURNABLES CLASSICS

ENTRÉES · STARTERS

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

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

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

Salade de saison, crudités du moment, salsa verde · 24€

Raw vegetables salad, salsa verde

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, crème fraîche citronnée · 26€

Smoke salmon platters, rye toast, lemon crème fraîche

Salade César poulet · Chicken Caesar Salad · 32€

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

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

Salade César crevettes · Prawns Caesar Salad · 39€

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

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

LES INCONTOURNABLES CLASSICS

PLATS · MAIN COURSES

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

Bacon, laitue, tomates, œufs, poulet, mayonnaise, servi avec frites et salade

Bacon, lettuce, tomatoes, eggs, chicken, mayonnaise, served with French fries and salad

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

Crème fraîche, concombre, laitue, tomates, saumon, servi avec frites et salade

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

Fish'n'Chips · 38€

Cabillaud frit, servi avec frites et sauce tartare

Fried codfish, served with French fries and tartar sauce

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

Spaghetti sauce tomate basilic · 24€

Spaghetti tomato sauce and basil

Filet de bœuf · *Beef fillet* · 48€

Endives braisées à l'orange et safran, raisins blonds

Braised endives with orange and saffran, golden raisins

Poulet Tikka Masala · *Tikka Masala chicken* · 38€

Servi avec Daal Tadka et Jeera rice

Served with Daal Tadka and Jeera rice

DESSERTS · DESSERTS

Tropézienne pomme verte · *Green apple Tropézienne* 17€

Sorbet granny smith, crème légère à la mélisse

Granny smith sorbet, light lemon balm cream

Café Chocolat · *Chocolate Coffee* 17€

Glace café d'Amérique du sud, ganache Guanaja 70, crème vanille

South American coffee ice cream, Guanaja 70%, ganache vanilla cream

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

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

Glace: vanille, chocolat, pistache

Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio

Sorbet: framboise, passion, fraise

Sorbet: raspberry, passion fruit, strawberry

ENTRÉES de 12h à 22h30
STARTERS from 12pm to 10.30pm

LES ENTRÉES · STARTERS

Burrata crémeuse · *Creamy burrata* · 26€

Vinaigrette pomme-gingembre, agrumes, raisins blonds, pickles de courge au café

Apple-ginger vinaigrette, citrus, raisins, pickled squash with coffee

Crudo de gamberoni · *Gamberoni crudo* · 39€

Gambero Rosso en carpaccio, vinaigrette d'agrumes

Gambero Rosso carpaccio, citrus vinaigrette

Velouté d'artichauts · *Artichokes velouté* · 32€

Pistaches, citron confits, pain toasté, pétales de merlan, truffe noire

Pistachios, lemon confit, toasted bread, whiting slice, black truffle

Potimarrons et châtaignes gratinées · *Gratinated chenuts and red kuri squash* · 24€

Ail, citron confit, Guanciale

Garlic, lemon confit, Guanciale

Vitello Tonnato · 26€

Focaccia toastée, tomates cerises séchées, câpres, œufs de caille, parmesan

Toasted Focaccia, dried cherry tomatoes, capers, quail eggs, parmesan

PLATS

de 12h à 22h30

MAIN COURSES

from 12pm to 10.30pm

PASTA · PASTA

Agnolotti · 28€

Ragoût de lapin, câpres, pistaches, citron confit

Rabbit stew, capers, pistachios, lemon confit

Trofies · 28€

Au citron, coquillages et crustacés, fleurs de broccoletti pimentés

Lemon, shellfish, broccoletti flowers with spicy pepper

Spaghetti au pistou · *Spaghetti with pesto* · 26€

Basilic, pignons de pin, Parmesan

Basil, pine nuts, Parmesan

PLATS · MAIN COURSES

Bar aux oursins · *Seabass with sea urchins* · 40€

Condiment citron, mousseline de fenouil

Lemon condiment, fennel mousseline

Poisson du jour 'alla Liguria' · *Fish of the day 'alla Liguria'* · 44€

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres, basilic

Purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basi

Carré d'agneau de l'arrière-pays Niçois · *Rack of lamb from Nice hinterland* · 48€

Jus aux olives gnocchis et courgette gratinés à l'ail confit, basilic

Olive juice, gnocchi and zucchini gratinated with garlic confit, basil

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

DESSERTS de 12h à 22h30

DESSERTS from 12pm to 10.30pm

DESSERTS · DESSERTS

Tarte au citron · *Lemon tart* · 17€

*Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc
From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream*

Profiteroles noisette vanille · *Hazelnut vanilla profiteroles* · 17€

*Glace vanille, praliné noisette, sauce noisette
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, hazelnut sauce*

Panna cotta agrumes · *Citrus panna cotta* · 17€

*Agrumes, sirop d'oranges infusé au safran
Citrus, orange syrup infused with safran*

Tropézienne pomme verte · *Green apple Tropézienne* 17€

*Sorbet granny smith, crème légère à la mélisse
Granny smith sorbet, light lemon balm cream*

Pavlova marrons et mûres · 17€

*Chantilly aux marrons, sorbet mûre, sauce marrons
Chesnut whipped cream, blackberry sorbet, chesnut sauce*

Café Chocolat · *Chocolate Coffee* 17€

*Glace café d'Amérique du sud, ganache Guanaja 70, crème vanille
South American coffee ice cream, Guanaja 70%, ganache vanilla cream*

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

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

*Glace: vanille, chocolat, pistache
Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio
Sorbet: framboise, passion, fraise
Sorbet: raspberry, passion fruit, strawberry*

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

MENU ENFANT · CHILDREN'S MENU

Burrata, tomates et basilic · 15€

Burrata, tomatoes and basil

Spaghetti à la sauce tomate · 16€

Spaghetti 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

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

COCKTAILS COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Bellini · 28€

Champagne, purée de pêche

Champagne, peach puree

Negroni de provence · 25€

Bitter Campari, vermouth rouge, Gin aux herbes de Provence

Bitter Campari, red vermouth, Gin with Provence herbs

Aperol Spritz · 25€

Aperol, prosecco, eau pétillante

Aperol, prosecco, soda water

South Side G&T · 25€

Gin aux herbes de Provence, Fever Tree Mediterranean

Gin with Provence herbs, Fever Tree Mediterranean

Moscow Mule · 25€

Vodka Ketel One, jus de citron vert, ginger bière, menthe

Ketel One Vodka, lime juice, ginger beer, mint

MOCKTAILS

Corsica · 19€

Sirup de châtaigne, orange pressé, nectar de pêche

Chestnut syrup, fresh orange juice, peach nectar

Apple Fizz · 19€

Jus de pomme, cordial de fleur de Sureau, eau pétillante

Apple juice, Elderflower cordial, soda water

CANAPÉS de 12h à 22h30 ·

CANAPES from 12pm to 10.30pm

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 tomato, pesto, 4 pieces

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

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

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

CHAMPAGNE & VIN CHAMPAGNE & WINE

CHAMPAGNE	<i>Au verre</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Billecart Salmon Brut reserve	28€	120€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	32€	150€
Dom Pérignon "Vintage" 2012		425€
LES VINS BLANCS · WHITE WINE		
AOP COTES DE PROVENCE		
Domaine Gavoty "Clarendon" 2020	18€	80€
AOP CHABLIS		
Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 2020	24€	110€
AOP CHASSAGNE MONTRACHET		
Domaine Jean-Noël Gagnard « Les Chaumes » 2020	34€	160€
LES VINS ROSÉS · ROSE WINE		
AOP CÔTES DE PROVENCE		
Figuière « Première » 2021	16€	70€
LES VINS ROUGES · RED WINE		
AOP CÔTES DU RHÔNE		
Domaine S.Ogier "Le temps est venu" 2021	16€	70€
AOP CÔTES DE PROVENCE		
Château Barnabau « et Cae-Terra »	18€	
AOP PAUILLAC		
Pauillac de Château Latour 2017 (3ème vin)	35€	160€
AOP CÔTE DE NUITS		
Domaine Chevalier « Pinot Noir » 2018	24€	110€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

SPIRITUEUX SPIRITS

APÉRITIFS , VERMOUTHS , BITTERS

- Aperol, Italy · 16€
- Bitter Campari, Italy · 16€
- Noilly Prat Dry, France · 16€
- Martini Blanc, Italy · 16€
- Martini Rouge, Italy · 16€
- Pernod Absinthe, France · 18€
- Ricard, France · 16€
- Suze, France · 16€

GIN

- Bombay Sapphire, Laverstoke Mill, England · 20€
- Botanist - London Dry, Islay, Scotland · 25€
- Hendrick's - distilled, Girvin, Scotland · 24€
- Mare - distilled, Catalonia, Spain · 24€
- Tanqueray Ten - distilled, Edinburgh, Scotland · 26€
- Roku Gin - blended, Osaka, Japan · 25€

VODKA

- Grey Goose - wheat, Picardy/Cognac, France · 24€
- Ketel One - wheat, Sciedam, Netherlands · 22€
- Beluga Gold Line - Russie · 48€

TEQUILA, MEZCAL

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

RHUM · RUM

- Diplomatico Reserva, Venezuela · 24€
- Havana Club 3yr, Cuba · 20€
- J.M Vieux Agricole Millésimé 2003 · 68€
- Santa Teresa 1796, Venezuela · 30€
- Zacapa, Guatemala · 34€

SPIRITUEUX SPIRITS

WHISKY

- Glenfiddich 12yr, Speyside · 22€
- Bushmill Malt 10yr - single malt, Antrim County · 24€
- Nikka from Barrel, Hokkaido · 22€
- Jack Daniel's Single Barrel - corn, Tennessee · 22€
- Johnnie Walker Black Label, Scotland · 24€
- Johnnie Walker Blue Label, Scotland · 74€
- Bulleit Rye, Kentucky, USA · 24€

COGNAC

- Cognac Fanny Fourgerat XO "Iris Poivré" · 34€
- Cognac Remy Martin VSOP · 20€
- Rémy Martin Louis XIII · 360€

CRÈMES, LIQUEURS , PORTO 22€

- Amaretto di Saronno, Italy
- Baileys, Ireland
- Cointreau, France
- Get 27, France
- Grand Marnier Cordon Rouge, France
- Kahlua, Mexico
- Limoncello de Menton, France

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

BOISSONS DRINKS

BIÈRES · BEERS

Brasserie Du Luberon - Blonde · 13€

Brasserie Du Luberon - Blanche · 13€

Heineken · 13€

Heineken 0% (Sans Alcool) · 10€

SOFT · SOFT DRINKS 10€

Tonic Water

Tree Cents Ginger Beer

Fever Tree Ginger Ale

Sprite 33cl

Orangina 25cl

Coca Cola 33cl

Coca Cola sans sucres 33cl

JUS DE FRUITS · FRUIT JUICES 11€

Jus de Tomate 25cl · *Tomato juice*

Jus de Cranberry 25cl · *Cranberry nectar*

Nectar Passion Bio 25cl · *Organic passion fruit nectar*

Nectar Peche Blanche 25cl · *White peach nectar*

Jus de Pomme Bio 25cl · *Organic apple*

Jus d'ananas Victoria 25cl · *Pure Victoria pineapple juice*

Nectar de fraise 25 cl · *Strawberry nectar*

EAUX · WATER

Evian 75cl · 11€

Acqua Panna 75cl · 11€

808 75cl · 9€

808 pétillante 75cl · *808 Sparkling* · 9€

San Pellegrino 75cl · 11€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS · *COFFEES*

- Café espresso · 7€
- Espresso décaféiné · 7€
- Double espresso · 9€
- Café Americain · 9€
- Cappuccino · 9€
- Café latte · 9€

THÉS · *TEAS* 10€

- Thé Noir · *Black Tea* · 10€
- English breakfast

- Earl Grey - Blue of London
- Darjeeling

- Thé Vert · *Green Tea* · 10€
- “Sencha Ariake”
- “Grand Jasmin”

- Thé Blanc · *White Tea* · 10€
- “Bai Mu Dan”

- Infusion · 10€
- “Verveine”
- “Camomille”
- “Rooibos des Vahinés”