

# 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>	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 · 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.*

### 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 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 · 42€

*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 · 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

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 · 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, aloe vera, citron*

*Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon*

Organic ginger shot · 9€



Disponible 24h/24. Available 24/24h

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 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 - Fromager affineur Thomas Métin · 26€ 

*Cheese plate by Thomas Métin, local cheese maker*

Ricotta pistache et miel · 12€

*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

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 · 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*

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 · 26€

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

Muffin bacon et œuf · 24€

*Bacon and egg muffin*



Disponible 24h/24. Available 24/24h

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 » • Local farm « Choisy ton œuf »

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 avec votre choix de garnitures · 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*

## 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€



Disponible 24h/24. Available 24/24h

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

## 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, baba ganoush · 24€

*Raw vegetables salad, salsa verde, baba ganoush*

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 citronnée · 26€

*Smoke salmon platters, rye toast, lemon cream cheese*

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*

Soupe de saison · *Seasonal soup* · 24€

Bouillon de volaille · *Chicken broth* · 30€

*Shitake, cibettes, feuilles de celeri*

*Shitake, spring onions, celery leaves*



Disponible 24h/24. Available 24/24h

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

## 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€

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

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

Sandwich de poulet croustillant · *Crispy chicken sandwich* · 45€

*Mayonnaise épicée, pickels de yuzu, fenouil, oignons, cheddar*

*Spicy mayonnaise, yuzu, pickels, fenel, onions and cheddar*

Fish'n'Chips · 38€

*Servi avec frites et sauce tartare*

*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*

Nuggets de poulet maison et sauce tartare · 6 pcs 18€ · 12 pcs 30€

*Homemade chicken nuggets and tartare sauce*

Spaghetti sauce tomate basilic · 24€

*Spaghetti tomato sauce and basil*

Filet de bœuf · *Beef fillet* · 52€

*Cœur de blette, jus de bœuf, citron*

*Heart of Swiss chard, beef jus, lemon*

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

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



Disponible 24h/24. Available 24/24h

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

## DESSERTS • DESSERTS

Pomme pochée cannelle cidre · *Poached cinnamon cider apple* · 18€

*Pomme pochée au sirop de cannelle, gel cidre, sauce caramel cidre, crumble cannelle, crème glacée vanille*

*Poached apple in cinnamon syrup, cidre gel, caramel cider sauce, cinnamon crumble, vanilla ice cream*

Profiterole à la noisette et crème glacée café blanc ·

*Hazelnut white coffee profiterole* · 18€

*Pâte à choux, ganache montée noisette, crème glacée café blanc, sauce noisette*

*Choux pastry, hazelnut ganache, white coffee ice cream, hazelnut 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*



Disponible 24h/24. Available 24/24h

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

LESENTRÉES · STARTERS

Burrata crémeuse · *Creamy burrata* · 28€

*Betteraves cuites en croûte de sel, figues fraîches marinées, pistache et poudre d'agrumes*  
*Beetroots cooked in a salt crust, marinated fresh figs, pistachio and citrus powder*

Crudo de gamberoni · *Gamberoni crudo* · 40€

*Gambero Rosso en carpaccio, vinaigrette d'agrumes*  
*Gambero Rosso carpaccio, citrus vinaigrette*

Artichauts épineux d'Albenga · *Albenga spiny artichokes* · 28€

*En carpaccio, riquette, citron, croûtons au parmesan, pignons*  
*Artichoke carpaccio, rocket, lemon, parmesan croutons, pine nuts*

Ragoût de calamars et haricots coco · *Squids and cranberry beans ragoût* · 29€

*Concassé de calamars de Menton et haricots Paimpol au persil*  
*Menton's squid concassé and Paimpol beans with parsley*

Vitello Tonnato · 32€

*Focaccia toastée, tomates cerises séchées, câpres, œufs de caille, parmesan*  
*Toasted Focaccia, dried cherry tomatoes, capers, quail eggs, parmesan*

PLATS de 12h à 22h

MAIN COURSES

from 12pm to 10pm

PASTA • PASTA

Agnolotti de veau braisé · Braised veal agnolotti · 38€

*Veau braisé, jus d'ossobuco, champignons de saison et marjolaine*

*Braised veal, ossobuco juice, seasonal mushrooms and marjoram*

Trofies · 34€

*Au citron, coquillages et crustacés, fleurs de broccoletti pimentés*

*Lemon, shellfish, broccoletti flowers with spicy pepper*

Tagliolini au pistou · Tagliolini with pesto · 28€

*Basilic, pignons de pin, Parmesan*

*Basil, pine nuts, Parmesan*

PLATS • MAIN COURSES

Rascasse rôtie au four · Oven-roasted scorpion fish · 48€

*Rascasse rôtie, marinière au bouillon de courge épicée, purée de courge et haricots coco*

*Roasted scorpion fish, spicy pumpkin broth in marinière, pumpkin purée and cranberry beans*

Poisson du jour 'alla Liguria' · Fish of the day 'alla Liguria' · 46€

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

*Purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basil*

Paleron de veau confit aux baies de Timut · Confit veal paleron with Timut berries · 52€

*Cèpe roti, purée de pomme de terre et jus de veau aux écorces d'orange*

*Roasted cauliflower with saffron, creamy saffron cauliflower and walnut sauce*

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, glace fromage blanc*

*From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream*

Millefeuille Chocolat Sarrasin · 18€

*Ganache montée chocolat noir 70%, confiture de lait, crémeux chocolat au lait sarrasin, crème glacée fleur de lait*

*70% dark chocolate ganache, milk jam, buckwheat milk chocolate cream, fior di latte ice cream*

Panna cotta figue verveine · *Fig verbena panna cotta* · 18€

*Panna cotta, marmelade figue, coulis figue verveine*

*Panna cotta, fig marmalade, fig verbena coulis*

Pomme pochée cannelle cidre · *Poached cinnamon cider apple* · 18€

*Pomme pochée au sirop de cannelle, gel cidre, sauce caramel cidre, crumble cannelle, crème glacée vanille*

*Poached apple in cinnamon syrup, cider gel, caramel cider sauce, cinnamon crumble, vanilla ice cream*

Profiterole à la noisette et crème glacée café blanc ·

*Hazelnut white coffee profiterole* · 18€

*Pâte à choux, ganache montée noisette, crème glacée café blanc, sauce noisette*

*Choux pastry, hazelnut ganache, white coffee ice cream, hazelnut 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*

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 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. 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

*Champagne, peach puree*

Negroni · 25€

Bitter Campari, vermouth rouge, Gin Beefeater

*Bitter Campari, red vermouth, Gin Beefeater*

Aperol Spritz · 25€

Aperol, prosecco, eau

pétillante *Aperol, prosecco,*

*soda water*

Gin and Tonic · 24€

Gin Hendricks, London Essence tonic, concombre

*Gin Hendricks, London Essence Tonic, cucumber*

Moscow Mule · 25€

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

*Ketel One Vodka, lime juice, ginger beer, mint*

## MOCKTAILS

Diego Rivera · 19€

Everleaf Mountain, sirop de framboise, verjus, soda pêche et jasmin

*Everleaf Mountain, raspberry syrup, verjuice, peach and jasmine soda*

Dora Maar · 19€

Everleaf Marine, cordial de basilic, Aegean tonic

*Everleaf Marine, basil cordial, Aegean tonic*

## 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. Frais pour toute commande : 5€

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

# CHAMPAGNE & VIN CHAMPAGNE & WINE

CHAMPAGNE	Au verre	Bouteille
Billecart Salmon Brut reserve	Glass 28€	Bottle 130€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	37€	175€
Dom Pérignon "Vintage" 2013		455€
<b>LES VINS BLANCS • WHITE WINE</b>		
AOP COTES DE PROVENCE Domaine Gavoty "Clarendon" 2021	18€	80€
AOP CHABLIS Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 2021	24€	110€
AOP PULIGNY MONTRACHET Domaine Chavy 2020	35€	175€
<b>LES VINS ROSÉS • ROSE WINE</b>		
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine OTT « Château de Selle » 2022	24€	110€
<b>LES VINS ROUGES • RED WINE</b>		
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine S.Ogier "Le temps est venu" 2021	16€	70€
AOP PAUILLAC Pauillac de Château Latour 2017 (3ème vin)	35€	165€
AOP BOURGOGNE Domaine David Duband « Pinot Noir » 2016	24€	110€

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 · 16€  
Bitter Campari, ItalyV · 16€  
NoillyPrat Dry, FranceV · 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 · 36€  
Zacapa 23, Guatemala · 34€

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 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. 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 · 13€
- Heineken 0% (Sans Alcool) · 10€

## SOFT • SOFT DRINKS 10€

- Tonic Water
- Tree Cents Ginger Beer
- Fever Tree Ginger Ale
- Sprite 25cl
- 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 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€

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 • COFFEES

Café espresso · 8€  
Espresso décaféiné · 8€  
Double espresso · 10€  
Café Americain · 10€  
Cappuccino · 10€  
Café latte · 10€

## 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"

# MENU PIQUE NIQUE PICNIC MENU

ENTRÉES • <i>STARTERS</i>	21
SALADES • <i>SALADS</i>	21
SANDWICHES • <i>SANDWICHES</i>	22
CONSERVES ET CHIPS • <i>CANNED GOODS WITH CRISPS</i>	23
BOULANGERIE & PATISSERIE • <i>BAKERY &amp; PASTRIES</i>	24
MENU CRISTAL • <i>CRYSTAL MENU</i>	25
PIQUE NIQUE BOUTIQUE	26

Chers clients, merci de noter que toute commande doit être passée au minimum 24h à l'avance.

*Dear customers, please note that all orders must be made at least 24 hours in advance.*

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€

SALADES ENTREES  
SALADS STARTERS

ENTRÉES · STARTERS

Burrata, compote de figue · Burrata, fig compote 28€

Sélection de charcuterie · Charcuterie selection 24€

Sélection de fromages · Cheese selection 26€

Fromager affineur Thomas Métin · Thomas Métin, local cheese maker

SALADES · SALADS

Poke bowl · 42€

Riz, carotte, mangue, radis, edamame, avocat, wakame, vinaigrette soja

Accompagnements au choix: thon, saumon ou crevette

Rice, carrot, mango, radish, edamame, avocado, wakame, soy dressing

Side of your choice: tuna, salmon, or shrimp

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 Baba ganoush · Raw vegetables, Baba ganoush sauce 30€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€

# SANDWICHES SANDWICHES

## 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*

Sandwich Vitello tonnato · 35€

*Veau, thon, anchois*

*Veal, tuna, anchovies*

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*

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€

# 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€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€



# BOULANGERIE & PATISSERIES BAKERY & PASTRIES

## BOULANGERIE • BAKERY

Baguette · 5€

Focaccia · 5€

Panier du boulanger 3 pièces · 9€

*Pain au chocolat, croissant, danish du jour*

*Selection of bakeries*

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

## PATISSERIES • 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*

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€

# MENU CRISTAL CRYSTAL MENU CHAMPAGNE

## MENU CRISTAL · CRYSTAL MENU 250€/personne

Caviar Oscietre Volzhenka (30g) avec blinis

*Oscietra Volzhenka caviar (30g) with blinis*

Lobster roll, vinaigrette à la moutarde, tomates cerises et estragon

*Lobster roll with mustard vinaigrette, cherry tomatoes and tarragon*

Salade mixte et vinaigrette à la truffe

*Mesclun, haricots verts, tomates, avocat, œuf poché et crevettes*

*Mixed salad with truffle dressing*

*Mesclun, green beans, tomatoes, avocado, poached egg and shrimps*

Gressins nature au blé

*Plain wheat breadstick*

Tarte aux pommes, panier de fruits de saison

*Apple pie, seasonal fruit basket*

## CHAMPAGNE 75cl

Louis Roederer "Cristal", 2014 · 495€

Dom Pérignon « Vintage », 2013 · 455€

Ruinart "Blanc de Blancs" · 225€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€

## 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€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 50€

Net prices in Euros, including VAT and service. Delivery charge : 50€