

BOISSONS - DRINKS

NOS VINS & CHAMPAGNES

BLANC - WHITE	15cl	37.5cl	50cl	75cl
Chablis Domaine Jean Marc Brocard 2022	11	28	48	
Côtes de Provence cru classé Château Saint-Maur 2022	11		47	
Luberon Château La Verrerie, Les Hautes Collines 2021	10		43	
ROUGE - RED	15cl	37.5cl	50cl	75cl
Luberon Château La Verrerie, Les Hautes Collines 2018	10		47	
Haut Médoc La Demoiselle d'Haut Peyrat 2018	11	40	53	
Côtes du Rhône Crozes Hermitage, Michelas St Jemms 2021	10		48	
ROSÉ - ROSÉ	15cl	50cl	75cl	
Coteaux d'Aix en Provence Château La Coste, Cuvée château 2022	10	34	47	
Côtes de Provence cru classé Château Saint-Maur, Saint M 2021	10	32	46	
Côtes de Provence Château Roubine, Cuvée La Vie en Rose 2022	9		42	

CHAMPAGNE	15cl	37.5cl	75cl
Pommery Brut Apanage	18		96
Pommery Rosé Apanage			145
Pommery Blanc de Blanc Apanage			120
Laurent Perrier La cuvée brut			109
Laurent Perrier La cuvée rosé			152
Taittinger Brut		39	
Taittinger Rosé			98

NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX PREMIUM 4CL PREMIUM SPIRITS

Gin Roku (Japon)	12
Ballantine's Finest	10
Vodka Française Grey Goose	12
Rhum Trois Rivières Grande Réserve 1999	25
Evadé single malt, whiskey français	12

NOS BIÈRES - BEERS

Bouteilles - Bottle	
Heineken 33 cl	7
Corona 35.5 cl	8
La petite Aixoise 33 cl Blanche, Blonde ou Ambrée	8
Pression	25cl 50cl
Heineken	6 10
Affligem	6 10

NOS COCKTAILS - COCKTAILS SIGNATURES 15

Effervescence (15 cl) St Germain, Prosecco, jus de fraise, jus de cranberry
Le Roi René (10 cl) Muscat de Beaumes de Venise, Noilly Prat, Cointreau d'Anjou, Bitter aromatique
Peach on the Beach Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

CLASSIQUES 12

Mojito, l'authentique, Purement Cubain (14 cl) Ron Havana club 3 ans, sucre blanc, jus de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse
Spritz (Aperol ou Campari) (20 cl) Bitter (Aperol ou Campari), prosecco, eau gazeuse

SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE 10

Cézanne (15 cl) Jus de Cranberry, fraise et citron vert, nectar de pêche
Pink Sweet (15 cl) Jus de Cranberry, nectar de pêche, crème de coco, jus de citron vert

NOS SOFTS

Sodas 5
Coca-cola 33 cl, Coca-cola zéro 33 cl, Orangina 25 cl, Schweppes Heritage Ginger beer, Ginger ale, Hibiscus 20 cl, Schweppes tonic, Agrumes, Indian Tonic 25 cl
Jus Alain Milliat 33 cl 7
Pommes, Orange, Tomato, Fraise, Pêche de vigne, Ananas Apple, Orange, Strawberry, Tomato, Peach, Pineapple
Jus de fruits pressés 10 cl 7
Fresh squeezed fruit juice Orange ou Citron Orange or Lemon

NOS EAUX - WATER

Pétillantes - Sparkling	50cl	75cl	100cl
Badoit verte	4	7	
808 eau du pays d'Aix		8	
San Pellegrino	4		7
Châteldon		8	
Plates - Still	50cl	75cl	100cl
Evian	4	7	
808 eau du pays d'Aix		8	
Vittel	4	7	

NOS BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS


Expresso Illy	4
Double expresso / Capuccino	5
Chocolat chaud / Hot Chocolate	5
Thé / Infusion Betjeman and Barton "Pure"	5
Tea / Infusion Betjeman and Barton "Pure"	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for health, drink with moderation
Pour plus d'informations, contactez le bar / Please contact the bar for more informations


Room Service Menu

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

Œuf Bio mollet frit, poêlée d'encornets aux poivrons doux et sa crème de parmesan 17
Fried organic soft-boiled egg, pan-fried squid with sweet peppers, parmesan cream

 Saumon gravlax, crème acidulée et son toast 18
Gravlax salmon, sour cream and toast

 Crème d'asperges vertes froides servie avec ses légumes croquants 17 
Cream of cold green asparagus, crunchy vegetables

Burrata au basilic et méli-mélo de tomates d'antan 15 
Basil burrata, tomatoes meli melo

L'artichaut poivrade en Barigoule, jambon de Serrano 15
Artichoke pepper barigoule, serrano ham

Tartare de bar, avocat et mangue aux herbes fraîches 18
Sea bass tartare, avocado, mango with fresh herbs

NOS PLATS - OUR DISHES

De la mer - From the sea

Filets de rougets à la plancha et sa tombée d'épinards, panisses frits et concassé de tomates aux olives 37
Red mullets fillets "a la plancha", spinach, fried panisses, crushed tomatoes with olives

Gambas snackées, risotto safrané et crème de chorizo 31
Snacked prawns, saffron risotto, chorizo cream


De la terre - From the land

Filet de bœuf avec son jus à l'origan, artichauts poivrade et pommes Anna 38
Beef tenderloin, oregano juice, artichoke pepper, potato cake

Suprême de poulet fermier farci à la mozzarella et tomates confites, crème de basilic servie avec son tian niçois 30
Supreme chicken stuffed with mozzarella and tomato confit, basil cream, tian niçois


Burger de bœuf Limousin, concassé de tomates au basilic, saint marcelin, frites maison et mesclun Provençal 29
Limousin beef burger, crushed tomato with basil, saint marcelin, home-made french fries, provençal salad

Du jardin - From the garden


Rigatoni à la Provençale (tomates cerises, ail, persil, câpres, olives noires et artichauts) 21 
Rigatoni "a la provençale" (cherry tomatoes, garlic, parsley, capers, black olives and artichokes)

Quinoa gourmand, spaghettis de légumes au pistou 18 
Gourmet quinoa, vegetable spaghetti with pistou

OFFRE EN CONTINU - CONTINUOUS OFFER

 Salade César : Cœur de romaine, copeaux de parmesan, œuf, croûtons
 Poulet 25 - Saumon 29
*Cesar salad : Romaine lettuce, parmesan shavings, egg, bread crusts
 Chicken 25 - Salmon 29*

Avocado toast : saumon Gravelax, tomates cerises, citron confit 23
Avocado toast : Gravelax salmon, cherry tomatoes, candied lemon

 Croque-monsieur campagnard maison, au beurre de truffe et mesclun Provençal 19
Black truffle croque monsieur served with provençal salad

Club sandwich poulet, frites maison et mesclun Provençal 23
Chicken club sandwich, home-made french fries and provençal salad

Club norvégien, saumon et avocat, frites maison et mesclun Provençal 28
Norwegian club sandwich with salmon and avocado, home-made french fries and provençal salad

Planche de charcuterie et fromages affinés, pickles maison 27
Cheese and charcuterie board, home-made pickles

Garnitures - Sides

Riz Carnaroli en risotto safrané 7 / Légumes de saison 7 / Frites maison 7 / Salade verte 5
Carnaroli rice in saffron risotto / Seasonal vegetables / Home-made french fries / Salad

NOS DESSERTS - OUR DESSERTS


 Sélection de fromages français Lemarié, notre fromager local 13
Cheese selection from Lemarié, our local cheese maker

Tartelette aux fraises et son sorbet 13
Strawberry tart with sorbet

Dôme chocolat praliné noisette 14
Chocolate dome, praline hazelnut


La rhubarbe en compotée avec sa mousse légère de mascarpone et crumble 13
Rhubarb compote, light mascarpone mousse, crumble

Ananas rôti, rocher coco, espumas exotiques 13
Roasted pineapple, coconut rock, exotic espumas

 Pot de glace et sorbet Atelier des Ecrins 140ml 8
 Caramel, chocolat noir, fraise, mangue, vanille de Madagascar
*Artisanal ice-cream bowl from Atelier des Ecrins 140ml
 Caramel, dark chocolate, strawberry, mango, Madagascar vanilla*

Granola, fromage blanc et fruits de saison 9
Granola cheese and seasonal fruit

TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES ET DÉCOUPÉES EN FRANCE
 ALL OUR MEATS ARE BORN, RAISED, SLAUGHTERED AND CUT IN FRANCE

 L'offre Inspired by Her propose une gamme complète de produits, services et expériences inoubliables pour chacune de nos voyageuses. Les hôtels MGallery Collection ont à cœur d'offrir une sélection d'options saines et savoureuses pour les femmes.
Inspired by Her offers a full range of products, services and unforgettable experiences for each of our travelers. MGallery Collection hotels are committed to offering a selection of healthy and tasty options for women.

carte disponible de 12h à 14h30 et de 19h à 22h00 / menu available from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10pm

 Plats servis 24h/24 / Available 24 hours a day

Contactez le 04 42 37 61 16 ou le room service en composant le 6116 / Dial 04 42 37 61 16 or room service at 6116 to order

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten free bread is available

Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request

Prix TTC en euros, service compris - Boisson non comprise / VAT net prices including service - Drinks not included

Les prix des prestations figurant sur cette carte incluent une majoration pour un service en chambre / The prices on this menu includes an increase for room service

AGENDA LUNCH

Plat du jour 29
Today's special dish

Dessert du jour
Today's special dessert

Verre de vin Glass of wine
 ou or

Bouteille d'eau minérale
Mineral water bottle

BRUNCH DOMINICAL SUNDAY BRUNCH

Viennoiseries, Boissons chaudes,
 Jus de fruits Kookabarra, Buffet d'entrées
 Sélection de viandes et poissons du jour, Plateau de fromages,
 Buffet de desserts, Eau minérale plate ou gazeuse
*Pastries, Hot beverages, Artisanal fruit juices, Cold dishes buffet,
 Selection of meats and fishes of the day, Cheese platter,
 Desserts buffet, Still or sparkling water*

Adultes / Adults 50
 Moins de 12 ans / Under 12 years 25
 Moins de 5 ans / Under 5 years Gratuit / Free