



NOS BOISSONS CHAUDES OUR HOT BEVERAGES

Expresso Illy	4
Double expresso / Cappuccino / Deca	5
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5
Thé / Infusion Betjeman & Barton «Pure» Tea / Herbal infusions	5

NOS COCKTAILS OUR COCKTAILS

Feels like Summer Belvedere Vodka, St Germain, Melon, Citron, Ginger Ale <i>Belvedere vodka, St-Germain, melon, lemon, ginger ale</i>	18
Dry Peach Vodka Grey Goose, Rinquiquin Pêche, Dry Vermouth, Orange <i>Grey Goose vodka, RinQuinQuin peach aperitif, dry vermouth, orange</i>	18

NOS MOCKTAILS OUR MOCKTAILS

Délice d'Orient Sirop de Dattes, Jus d'orange frais, french Bloom <i>Date syrup, fresh orange juice, French Bloom</i>	15
Balade en Garrigue Jus de cranberry, Gin Sans alcool, Cordial sans fenouil, Dash d'apona <i>Cranberry juice, alcohol-free gin, fennel cordial, a dash of Apona</i>	15

NOS SOFTS OUR SOFTS

Sodas Coca-Cola 33cl, Coca-Cola zéro 33cl, Orangina 25cl, Sprite 25cl, Fuzetea 25cl, Schweppes Agrumes 25cl, London Essence Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer 20cl	5
Jus de fruits, Alain Milliat (33cl) <i>Fruit juices, Alain Milliat</i> Pommes, Oranges, Tomates, Abricots, Poires, Fraises, Pêches de vignes Apple, Orange, Tomato, Apricot, Pear, Strawberry, Vineyard peach	7

NOS EAUX OUR WATERS

	33cl	50cl	75cl	100cl
PÉTILLANTES - SPARKLING				
San Pellegrino		4		8
Châteldon			8	
Perrier	5			
PLATE - STILL				
Vittel		4		7



ROOM SERVICE : ☎ 6116

CARTE ROOM DE 12H30 À 14H30 ET 19H À 22H

ROOM SERVICE 12:30 PM - 2:30PM / 7:00 PM - 10:00 PM

ENTRÉES STARTERS

- Croquette de poisson**, coulis de poivron grillé au safran et harissa. 14
Fish croquette, roasted red pepper coulis with saffron and harissa.
- Poulpe épicé**, crème de feta, pois chiches, sumac, légumes croquants. 14
Spicy octopus, feta cream, chickpeas, sumac, crunchy vegetables.
- ☾ **Tomates anciennes**, stracciatella, pickles de nectarine, piment vert. 15
Old tomatoes, stracciatella, pickled nectarines, green chilli.
- Brochette de kefta**, yaourt aux herbes, oignons rouges et coriandre. 14
Kefta skewer, herb yogurt, red onions and coriander.
- Melon**, halloumi, crème glacée à la verveine, balsamique réduit. 14
Melon, halloumi, verbenä ice cream, reduced balsamic glaze.

FESTIN POUR UN FEAST FOR ONE

- Pavé de maigre Corse grillé**, riz croustillant, vierge citron, gingembre, concombre. 31
Grilled Corsican white fish fillet, crispy rice, lemon vinaigrette, ginger, cucumber.
- Suprême de volaille Label Rouge**, courgette à la menthe, panisse, confit de poivron. 32
Label Rouge chicken breast, courgette with mint, panisse, pepper confit.
- Tagliata de bœuf**, pesto Pantesco, grenailles aux épices, roquette et parmesan. 38
Beef tagliata, pantescan pesto, spiced baby new potatoes, arugula & parmesan.
- ☾ **Linguini aux palourdes**, persillade, râpé de poutargue. 26
Linguine with clams, parsley and garlic, grated bottarga.
- Cannelloni d'aubergines fondantes**, brousse du Ventoux, parmesan, citron confit, basilic. 24
Cannelloni with melting eggplant, ricotta cheese, parmesan, candied lemon, basil.



CARTE ROOM DE 11H30 À 23H

ROOM SERVICE FROM 11:30 AM TO 11:00 PM

MEZZE

- ☾ Houmous de noix de cajou, citron confit, pinsa. 9
Cashew hummus, preserved lemon, pinsa.
- Pimientos de Padrón, fleur de sel, citron. 8
Padrón pimientos, fine sea salt, lemon.
- Caponata, olives, pignon, focaccia à l'huile d'olive. 8
Caponata, olives, pine nuts, focaccia with olive oil.
- Sardine à la plancha, sumac, citron vert. 10
Grilled sardines with sumac, lime.
- ☾ Tarama de haddock fumé. 9
Smoked haddock tarama.
- Taboulé libanais au persil frais, tomates, oignons. 7
Traditional lebanese tabbouleh with fresh parsley, tomatoes, and onions.

PLATS DISHES

- Burger de boeuf charolais, bacon, cheddar fumé, sucrose, pickles et ketchup maison. 26
Charolais beef burger, bacon, smoked cheddar, romaine lettuce, pickles and homemade ketchup.
- Focaccia à l'huile d'olive, pastrami, roquette, tomates confites, straciatella. 22
Focaccia with olive oil, pastrami, rocket, sun-dried tomatoes and straciatella.
- Tartine, avocat, feta, poivron rôti, houmous, tomates rôties et basilic frais. 23
Toast, avocado, feta, roasted peppers, hummus, roasted tomatoes and fresh basil.
- ☾ Salade Niçoise, thon confit à l'huile d'olive, œuf poché, légumes verts croquants, 26
olives, vinaigrette citronnée.
Niçoise Salad, olive oil confit tuna, poached egg, green vegetables, olives, lemon dressing.

DESSERTS

- ☾ Pêche confite, gâteau moelleux à l'amande. 12
Candied peaches, soft almond cake.
- Île flottante aux calissons fruits du mendiant. 13
Floating island with calissons and mixed dried fruits.
- Mousse au chocolat, fleur de sel, huile d'olive extra vierge. 12
Chocolate mousse, fine sea salt, extra virgin olive oil.
- Baklava pistache et miel de Provence. 12
Pistachio and Provence honey baklava.
- Banon AOP de Provence, confiture de figue. 14
Banon AOP cheese from Provence, fig jam.
- Sélection de glaces et sorbets Philippe Faur 4
Selection of ice creams and sorbets by Philippe Faur.



NOS VINS & CHAMPAGNES OUR WINES & CHAMPAGNES

	16cl	75cl
BLANC - WHITE		
☞ Château La Coste, Coteaux d'Aix en Provence, «Les Pentes Douces»	15	64
☞ ROUGE - RED		
Château La Coste, Coteaux d'Aix en Provence, «Les Pentes Douces»	15	64
☞ ROSÉ		
Château La Coste, Coteaux d'Aix en Provence, «Cuvée Château»	14	58

*La carte des vins est disponible à la demande au restaurant ou au bar.
The wine list is available upon request at the restaurant or at the bar.*

CHAMPAGNES	12cl	75cl
Pommery Brut Apanage	20	110
Pommery Rosé Apanage		140
Pommery Blanc de Blanc		145
Apanage Taittinger Prestige Rosé		155

NOS SPIRITUEUX PREMIUM OUR PREMIUM SPIRITS

	4cl
Gin Citadelle	10
Ballantine's Finest	10
Vodka Grey Goose	12
Rhum Boucan d'enfer Maison Ferroni	10
Talisker 10 ans	9

NOS BIÈRES OUR BEERS

	25cl	33cl	50cl
BOUTEILLES - BOTTLES			
Heineken, Sans Alcool			7
La petite Aixoise			8
Blonde, Ambrée			10
Fruits Rouges			
PRESSION - DRAFT			
Heineken	7		12