



ROOM SERVICE

Midi de 12h à 14h00

Lunch 12.00PM to 2.00PM



Les entrées / Starters

Le carpaccio de boeuf citron, roquette et copeaux de vieux parmesan 22 €
Beef carpaccio lemon, fresh rocket and aged parmesan shavings

Le melon de Provence jambon Serrano, menthe fraîche 20 €
Provence's melon serrano ham, fresh mint

Le crudo du pêcheur en fines tranches, légumes croquants et
huile d'olive citronnée 27 €
Fisherman's crudo fresh fish of the day in thin slices, crunchy vegetables
and lemon olive oil

Le vitello tonnato de Veau cuit lentement, condiment câpres et
sauce thon crémeuse 26 €
Vitello tonnato slowly cooked veal, caper and gherkin condiment,
creamy tuna sauce

Les Salades / Salad

La Niçoise ventrèche de thon à l'huile, œuf, haricots verts, olives
et tous ses légumes 28 €
The nicoise seared tuna, boiled egg, green beans, Nice olives and all
its vegetables

La César sucrine croquante, pancetta grillée, poulet pané doré
et sauce basilic anchois 28 €
Ceasar salad crunchy gem lettuce, grilled pancetta, golden breaded
chicken and basil anchovy sauce

La Burrata des Pouilles tomates anciennes, basilic frais
et pignons de pins torréfiés 26 €
Burrata from Puglia heirloom tomatoes, fresh basil and toasted pine nuts



Les Pâtes / Pasta

La coquillette truffée, jambon blanc et copeaux de truffe d'été 35 €
Truffle coquilette, white ham and summer truffle shavings

La linguine verte au pesto de basilic et légumes verts de saison 32 €
Green linguine with fresh basil pesto and seasonal green vegetables

Les Burgers / Burgers

Le pan bagnat radis, œuf, tomate, thon et salade 32 €
Pan bagnat radish, eggs, tomato and green bean

Le classique boeuf pain brioché, steak de bœuf, fromage fondant, tomate, oignons et salade 33 €
The Classic brioche bun, beef steak, melted cheese, tomato, onions and salad

Le croustillant poulet pain brioché, tomate, salade et fromage 33 €
Crispy Chicken brioche bun, crispy chicken, tomato, salad and cheese



Les Grillades / Grills

Cœur d'entrecôte grillée, frites et salade Rib-Eye Steak grilled rib-eye heart, salad and french fries	37 €
La daurade royale entière grillée, olives et riz parfumé Royal Sea Bream whole grilled, vegetable and olive vierge, fragrant rice	37 €
Les gambas grillées au citron et sauce vierge Grilled Prawns with lemon and virgin sauce	39 €



Les Desserts / Deserts

La tropézienne fleur d'oranger, crème diplomate à la vanille Tropezienne with orange blossom and vanilla cream	14 €
Tarte fine aux figues et glace au miel Figs tart and honey ice cream	14 €
Ravioles d'ananas, mousse fromage blanc et citron vert Pineapple ravioli, fromage blanc mousse, lime	12 €
Île flottante et crème anglaise à la vanille Floating Island with vanilla crème anglaise	12 €
Fraises, framboises avec chantilly et sorbet Fruits rouges Strawberries, raspberries with whipped cream and red berry sorbet	12 €