

MENU DE RESTAURATION EN CHAMBRE IN-ROOM DINING MENU

Cher client,

L'une des cuisines les plus célèbres de la Côte d'Azur est à votre service tout au long de votre séjour.

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 à condition que les ingrédients soient disponibles.

Si vous souhaitez organiser un repas privé dans votre chambre ou votre suite, vous trouverez des suggestions de menus dans les pages suivantes.

Pour concevoir un menu sur mesure pour votre occasion spéciale, vous pouvez contacter l'équipe du service de restauration en chambre au poste 0.

Dear guest,

One of the most celebrated kitchens in the Cote D'Azur is at your service throughout your stay.

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.

Should you wish to arrange private dining in your room or suite, you will find menu suggestions on the following pages.

To design a bespoke menu for your special occasion you can reach the In-Room Dining team by dialling 0.

Veillez 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.

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.



MENU DE RESTAURATION EN CHAMBRE IN-ROOM DINING MENU

PETIT-DÉJEUNER · <i>BREAKFAST</i>	3
REPAS TOUTE LA JOURNÉE · <i>ALL DAY DINING</i>	5
MENU ENFANT · <i>CHILDREN'S MENU</i>	8
COCKTAILS · <i>COCKTAILS</i>	9
CHAMPAGNE ET VINS · <i>CHAMPAGNE AND WINE</i>	10
SPIRITUEUX · <i>SPIRITS</i>	11
BOISSONS · <i>DRINKS</i>	13
BOISSONS CHAUDE · <i>HOT DRINKS</i>	14

PEITIT-DEJEUNER BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER · BREAKFAST

Panier du boulanger · Bakery basket · 12€

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish aux fruits, brioche et baguette fait maison. Servi avec du beurre, confitures et miel.

Bakery basket including a homemade croissant, pain au chocolat, fruit Danish, brioche and baguette. Served with butter, preserves and honey.

Petit-déjeuner Continental · Continental breakfast · 32€

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish aux fruits et brioche. Servi avec du beurre, confitures et miel. Baguette toastée, jus fraîchement pressé et boisson chaude.

Bakery basket including a homemade croissant, pain au chocolat, fruit Danish and brioche fait maison. Served with butter, preserves and honey. French baguette slightly toasted, freshly pressed juice and hot beverage.

Petit-déjeuner Anglais · English breakfast · 42€

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish aux fruits et brioche fait maison. Servi avec du beurre, des confitures et miel. Oeufs au choix avec deux accompagnements. Votre choix de toast, jus fraîchement pressé et boisson chaude.

Bakery basket including a homemade croissant, pain au chocolat, fruit Danish and brioche. Served with butter, preserves and honey. Eggs of your choice with two side dishes. Your choice of toast, freshly pressed juice and hot beverages.

JUS · JUICES

Jus d'orange · Orange juice · 12€

Jus de pamplemousse · Grapefruit juice · 12€

CÉRÉALES ET COUPES VARIÉES · CEREALS AND BOWLS

Céréales · *Cereals* · 10€

Corn Flakes; Alpen Muesli; Special K; Weetabix; Frosties; Rice Krispies; Bran Flakes; Coco Pops

Muesli de bircher, pomme, fruits secs · *Bircher muesli, apple, nuts* · 14€

Coupe de fruits de saison · *Seasonal fruit bowl* · 12€

Coupe de fruits rouges de saison · *Seasonal berry bowl* · 18€

Granola maison, fruits rouges et yaourt · 18€

Homemade granola, berries and yoghurt

PLAISIRS SALÉS · SAVOURY

Pain de seigle grillé, avocat écrasé, huile d'olive extra vierge de Menton

Toasted rye bread with crushed avocado and Menton extra virgin olive oil

Avec deux œufs pochés · 24€

With two poached eggs

Avec du saumon fumé Écossais · 28€

With Scottish cured smoked salmon

OEUFS DE FERME BIOLOGIQUE · ORGANIC FARM EGGS

Oeufs à la coque · *Boiled eggs* · 12€

Oeufs brouillés avec courgettes · 20€

Scrambled eggs with courgettes

Omelette aux trois oeufs ou au blanc d'œuf avec votre choix de garnitures · 22€

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

Omelette au saumon fumé et à la crème fraîche · 24€

Smoked salmon, crème fraîche omelette

PLAISIRS SUCRÉS · SWEET DELIGHTS

Pain perdu brioché, fruits rôtis · *Brioche French toast, roasted fruit* · 16€

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

Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup

LES ENTRÉES · STARTERS

Burrata, tomates, olives Taggiasche, câpres et basilic · 22€

Burrata, tomatoes, Taggiasca olives, capers and basil

Jambon de San Daniele, charcuterie locale, fromages et cornichons · 24€

San Daniele ham, local charcuterie, cheeses and pickles

Tartare de thon, avocat, radis, sauce au gingembre · 26€

Tuna tartare, avocado, radish, ginger sauce

SALADES · SALADS

Salade César, Parmesan, anchois, croûtons · 20€

Caesar salad, Parmesan, anchovies, croutons

Avec avocat et tomates · 22€

With avocado and tomatoes

Avec poulet grillé et bacon · 26€

With chicken and bacon

Salade Niçoise · Niçoise salad · 26€

Thon, oeuf dur, laitue, tomates, haricots verts, anchois, oignons, olives et câpres

Tuna, boiled egg, lettuce, tomatoes, green beans, anchovies, onions, olives and capers

POTAGES · SOUPS

Minestrone Provençale · Provençal Minestrone · 18€

Minestrone provençal avec légumes Méditerranéens, pâtes d'italini, Parmesan

Provençal Minestrone with Mediterranean vegetables, d'italini pasta, Parmesan

SANDWICHES ET HAMBURGERS · SANDWICHES AND BURGERS

Servi avec des frites faites maison · Served with homemade chips

Club sandwich végétarien, avocat, tomate, artichaut mariné · 22€

Vegetarian club sandwich, crushed avocado, tomatoes, marinated artichokes

Croque-Monsieur, jambon cuit à la Française, fromage Comté · 28€

Croque-Monsieur, French-style cooked ham, Comté cheese

Cheeseburger, fromage bleu, oignons caramélisés, mayonnaise · 30€

Cheeseburger, blue cheese, caramelised onions, mayonnaise

POISSONS ET FRUITS DE MER · FISH AND SEAFOOD

Tous les plats sont accompagnés d'une sauce au choix et d'un accompagnement
All dishes come with a choice of sauce and a side dish

Bar ou daurade capturés à la ligne à la vapeur; grillé ou poêlé · 58€
Line-caught seabass or seabream steamed, grilled or pan-seared

Poisson et frites, sauce tartare · 32€
Fish and chips, tartar sauce

Choix des sauces · *Choice of sauces*

Sauce au beurre citronné de Menton, sauce hollandaise, sauce tartare ou sauce salmoriglio
Menton lemon butter sauce, hollandaise, tartar sauce or salmoriglio dressing

VIANDES ET VOLAILLE · MEAT AND POULTRY

Tous les plats sont accompagnés d'une sauce au choix et d'un accompagnement
All dishes comes with a choice of sauce and a side dish

Poulet grillé en croûte d'herbes · 42€
Grilled herb-crusted chicken

Filet de bœuf Charolais, grillé ou poêlé, 180gr · 56€
Fillet of Charolais beef, grilled or pan-fried, 180gr

Choix des sauces · *Choice of sauces*

Béarnaise, sauce au poivre, sauce au jus
Béarnaise; peppercorn sauce or gravy

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Frites faites maison · *Homemade French fries* · 8€

Pommes de terre écrasées, huile extra vierge, fleur de sel · 8€
Crushed potatoes, extra virgin olive oil, fleur de sel

Épinards, sautés ou cuits à la vapeur · 8€
Spinach, sautéed or steamed

Légumes grillés méditerranéens · 8€
Mediterranean grilled vegetables

PÂTES ET SPECIALITÉS LOCALES · PASTA AND LOCAL SPECIALITIES

Pissaladière tomate et thym de montagne · 18€

Tomato Pissaladiere and wild thyme

Spaghetti "grossi" avec sauce tomate fraîche, basilic · 22€

Spaghetti grossi with fresh tomato sauce, basil

Paccheri avec ragoût de bœuf, oignon, céleri et carottes · 28€

Paccheri with beef ragout, onion, celery and carrots

DESSERTS · DESSERTS

Pavlova fraise vanille avec sa meringue et sorbet aux fraises · 15€

Strawberry and vanilla pavlova with meringue and strawberry sorbet

Mousse au chocolat 70% Guanaja sorbet cacao · 15€

70% chocolate mousse with cocoa sorbet

Tarte au citron de Menton · 15€

Menton's lemon pie

Sélection de fruits frais de saison et de fruits rouges · 16€

Selection of seasonal fresh fruit and berries

Sélection de glaces et de sorbets (jusqu'à 3 parfums) · 13€

Selection of gelato and sorbets (up to three flavours)

SÉLECTION DE FROMAGES · CHEESE SELECTION

Tomme de Savoie (lait cru de vache de Savoie), Camembert (lait cru de vache de Normandie), Saint Félicien (lait cru de vache du Dauphiné), Roquefort (lait cru de brebis d'Occitanie) · 30€

Tomme de Savoie (raw cow's milk from Savoie), Camembert (raw cow's milk from Normandie), Saint Félicien (raw cow's milk from Dauphiné), Roquefort (raw sheep milk from Occitanie)

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

MENU ENFANT · CHILDREN'S MENU

Burrata, tomates et basilic · 15€

Burrata, tomatoes and basil

Jambon cuit et Grana Padano · 16€

Ham and Grana Padano

Minestrone provençale, pâtes ditalini, Parmesan · 12€

Provençal Minestrone, ditalini pasta, Parmesan

Mini cheeseburger avec frites · 21€

Mini cheeseburger with French fries

Pizza Margherita pour enfants · 16€

Children's pizza Margherita

Spaghetti à la sauce tomate · 16€

Spaghetti with tomato sauce

Poitrine de poulet grillée et légumes · 32€

Grilled chicken breast and vegetables

APÉRITIF

French Spritz · 30€

Aperol, St. Germain, Champagne Laurent-Perrier Brut, eau pétillante
Aperol, St. Germain, Laurent-Perrier Champagne Brut, soda water

Martinez · 28€

Bombay Original, vermouth rouge, maraschino liqueur, bitter
Bombay Original, red vermouth, maraschino liqueur, bitters

Negroni de Provence · 28€

Bitter Campari, vermouth rouge, Bombay Original aux Herbes de Provence fait maison
Bitter Campari, red vermouth, Bombay Original infused with Herbs of the Provence

TOUTE LA JOURNEE · ALL DAY

Amaretto raspberry sour · 28€

Amaretto Disaronno, Chambord, jus de citron, sucre liquide, blanc d'œuf
Amaretto Disaronno, Chambord, lemon juice, sugar syrup, egg white

Japanese passion fizz · 28€

Gin Roku, sucre liquide, jus de citron, fruit de la passion, eau pétillante
Gin Roku, sugar syrup, lemon juice, passion fruit, soda water

Spicy Mule · 28€

Ketel One infusée aux gingembre et piment fait maison, jus de citron vert, sucre liquide, gingerbeer
Ginger and chilli infused Ketel One, lime juice, sugar syrup, ginger beer

DIGESTIF

Rhum old fashioned · 28€

Rhum brun, sucre, bitters
Dark rum, sugar, bitters

Robert Boyle's Chemistry · 28€

Irish blended whisky, vermouth rouge, bitters
Irish blended whisky, red vermouth, bitters

Limoncello basil bramble · 28€

Limoncello de Menton, Bombay Original, Chambord, sirop de basilic et menthe
Limoncello from Menton, Bombay Original, Chambord, basil and mint syrup

MOCKTAIL

Fragolino · 20€

Framboise, fraise, jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberry
Raspberry, strawberry, lemon juice, pineapple juice, cranberry juice

Elisir · 20€

Jus ananas, jus de citron vert, sirop de basilic et menthe fait maison
Pineapple juice, lime juice, basil and mint syrup

CHAMPAGNE

	<i>Au verre</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	28€	130€
Laurent-Perrier Millesime 2008	39€	195€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	36€	170€

LES VINS BLANCS · WHITE WINE

A.O.P COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Château La Coste "Les Pentès Douces" 2019 16€ 72€

A.O.P SANCERRE

Domaine Francois Crochet 2019 18€ 80€

I.G.P MÉDITERRANÉE

Domaine La Coste "Grand Vin" 2019 20€ 95€

LES VINS ROSÉS · ROSE WINE

A.O.P COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Château La Coste Rosé bio 2020 16€ 72€

Château La Coste "Grand Vin Rosé" 2020 18€ 85€

A.O.P BANDOL

Domaine Tempier 2019 18€ 80€

LES VINS ROUGE · RED WINE

A.O.P COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Château La Coste "Les Pentès Douces" 2016 16€ 72€

Château La Coste "Grand Vin" 2016 20€ 95€

A.O.P FIXIN

Domaine Philippe Naddef "Les Clos" 2017 25€ 115€

APERITIFS, VERMOUTHS, BITTERS

Aperol, Italy (11%) · 20€
Bitter Campari, Italy (25%) · 20€
Noilly Prat Dry, France (18%) · 20€
Martini Blanc, Italy (14.4%) · 20€
Martini Rouge, Italy (14.4%) · 20€
Pernod Absinthe, France (68%) · 20€
Ricard, France (45%) · 20€
Suze Racines des Suzes, France (36%) · 20€
Cynar, Italy (16%) · 22€

GIN

Bombay Original - London Dry, Laverstoke Mill, England (43%) · 22€
Bombay Sapphire, Laverstoke Mill, England (40%) · 29€
Botanist - London Dry, Islay, Scotland (46%) · 26€
Hendrick's - distilled, Girvin, Scotland (41.4%) · 26€
Mare - distilled, Catalonia, Spain (42.7%) · 26€
Tanqueray Ten - distilled, Edinburgh, Scotland (47.3%) · 30€
Plymouth Navy Strength - distilled, Plymouth, England (56%) · 26€
Ki No Bi - blended, Kyoto, Japan (47.5%) · 36€
Roku Gin - blended, Osaka, Japan (43%) · 24€

VODKA

Absolut Elyx - wheat, Åhus, Sweden (42.3%) · 30€
Belvedere - rye, Żyrdadow, Poland (40%) · 30€
Grey Goose - wheat, Picardy/Cognac, France (40%) · 30€
Ketel One - wheat, Sciedam, Netherlands (40%) · 26€

TEQUILA, MEZCAL

Don Julio Blanco, Jalisco, Mexico (40%) · 31€
Don Julio 1942, Jalisco, Mexico (40%) · 72€
Milagro Reposado, Jalisco, Mexico (40%) · 24€
Patron Silver, Jalisco, Mexico (40%) · 40€

RHUM · RUM

Bacardi Carta Blanca, Peurto Rico (37.5%) · 22€
Bacardi 8, Peurto Rico (40%) · 22€
Diplomatico Reserva, Venezuela (40%) · 29€
Havana Club 3yr, Cuba (40%) · 22€
Saint James Blanc Imperial Bio, Martinique (50%) · 22€
Santa Teresa 1796, Venezuela (40%) · 36€
Zacapa, Guatemala (40%) · 34€

WHISKY

Glenfiddich 12yr, Speyside (40%) · 26€
Jameson, Cork County (40%) · 24€
Bushmill Malt 10yr - single malt, Antrim County (18%) · 26€
Nikka from Barrel, Hokkaido (51.4%) · 38€
Jack Daniel's Single Barrel - corn, Tennessee (47%) · 32€
Hudson Manhattan - rye, New York (46%) · 29€
Johnnie Walker Black Label, Scotland (40%) · 28€
Johnnie Walker Blue Label, Scotland (40%) · 78€
Akashi Blended, Hoshu/Hyogo (40%) · 26€
Makers Mark - bourbon, Kentucky (47%) · 22€

COGNAC

Cognac Hennessy VS (40%) · 22€
Cognac Remy Martin VSOP (40%) · 28€
Cognac Hennessy XO (40%) · 70€

CRÉMES, LIQUEURS, PORTO

Amaretto di Saronno, Italy (28%) · 22€
Baileys, Ireland (17%) · 22€
Cointreau, France (40%) · 24€
Get 27, France (21%) · 22€
Grand Marnier Cordon Rouge, France (40%) · 22€
Kahlua, Mexico (36%) · 22€
Limoncello de Menton, France (17%) · 22€
Mandarine Napoleon, Netherlands (38%) · 22€
Pimms N°1, Scotland (25%) · 22€
Ramos Pinto LBV, Portugal (20%) · 20€

BIÈRE · BEER

Heineken 33cl (5%) · 13€
Affligem 30cl (4.6%) · 13€

SOFT · SOFT DRINKS

Fever Tree Tonic 20cl · 10€
Fever Tree Ginger Beer 20cl · 10€
Fever Tree Ginger Ale 20cl · 10€
Fever Tree Mediterranean Light 20cl · 10€
Schweppes Indian Tonic 25cl · 10€
Schweppes Lemon 25cl · 10€
Sprite 33cl · 10€
Orangina 25cl · 10€
Coca Cola 33cl · 10€
Coca Cola Light 33cl · 10€
Coca Cola Zero 33cl · 10€

JUS DE FRUITS · FRUIT JUICES

Black Tomato 25cl · 11€
Nectar Cranberry 25cl · *Cranberry nectar* · 11€
Nectar Framboise 25cl · *Raspberry nectar* · 11€
Nectar Passion Bio 25cl · *Organic passion fruit nectar* · 11€
Nectar Peche Blanche 25cl · *White peach nectar* · 11€
Pomme Bio 25cl · *Organic apple* · 11€
Pur jus a'nanas Victoria 25cl · *Pure Victoria pineapple juice* · 11€
Jus de fruits presses 25cl · *Freshly pressed juices* · 12€

EAUX · WATER

Evian 33cl · 8€
Orezza 50cl · 9€
Evian 75cl · 11€
Orezza 100cl · 13€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ · COFFEE

- Café espresso · 10€
- Espresso décaféiné · 10€
- Double espresso · 10€
- Café Americain · 10€
- Cappucino · 10€
- Café latte · 10€
- Marocchino · 10€
- Chocolat chaud · 10€

THÉ · TEA

- Thé Noir Damann · 10€
- English breakfast · 10€
- Earl Grey · 10€
- Darjeeling · 10€
- Thé Vert Jasmin · 10€
- Camomille · 10€