## 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.



# IN-ROOM DINING MENU

PETIT-DÉJEUNER · BREAKFAST	3
LESINCONTOURNABLES · CLASSICS	8
ENTRÉES · STARTERS	10
PLATS · MAIN COURSES	11
DESSERTS · DESSERTS	12
MENUENFANT · CHILDREN'S MENU	13
COCKTAILS · COCKTAILS	14
CHAMPAGNES ET VINS · CHAMPAGNES AND WINES	15
SPIRITUEUX · SPIRITS	16
BOISSONS · DRINKS	18
BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS	19
MENU PIQUE NIQUE · PIC NIC MENU	20

## PETIT-DÉJEUNER • BREAKFAST

Panier du boulanger · Bakery basket · 14€

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish du jour et

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

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.

Petit-déjeuner Anglais · English breakfast · 42€

Coupe de fruits de saison.

Œufs au choix avec deux

Fresh fruit juice and hot drink.

Bakery basket including a croissant, pain au chocolat and Danish of the day.

Eggs of your choice with two side dishes.

Petit-déjeuner Equilibré · Healthy breakfast · 42€

Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées.

Ecrasé d'avocat sur pain de seigle grillé, deux œufs pochés

Omelette épinards, saumon et huile citronnée

Fresh fruit juice and hot drink.

Bircher muesli, apple, nuts.

Or

Green omelette, salmon and lemon oil.



Disponible 24h/24. Available 24/24h

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Frais pour toute commande : 5€

## 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€



## PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

## SÉLECTION VITAMINÉE · BOOST BOWLS

Coupe de chia coco, fruits de saison · 16€

Cocoput chia cup with seasonal fruits

Bircher muesli, pomme, fruits secs · 14€ Bircher muesli, apple, nuts

Coupe de fruits de saison · 14€ (5

Coupe de fruits de fruits rouges · 16€ 

Berries bowl

Compote pomme cannelle · 10€ Cinnamon apple compote

Coupe de fruits secs · 10€

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 · 16€ 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



## 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 poché · 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

Bagel, saumon fumé, fromage à la crème · 24€

Bagel with smoked salmon and cream cheese

Bagel, œuf et bacon, sauce barbecue · 26€

Bagel egg roll, BBQ sauce



ŒUFS BIO · ORGANIC EGGS

Ferme locale « Choisy ton œuf » · Local farm « Choisy ton œuf »

Œufsàla 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€

➂

Omelette with fillings of your choice

Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture · 20€



Scrambled eggs white with fillings of your choice

Omelette épinards, saumon et huile citronnée · 26€

Green omelette, salmon and lemon oil

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

## **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 platers, 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

## 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 citronnée, concombre, laitue, tomates, saumon, servi avec frites et salade Lemon cream cheese, cucumber, lettuce, tomatoes and salmon, served with French fries and salad

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

Spaghetti sauce tomate basilic · 24€

Spaghetti tomato sauce and basi

Filet de bœuf · Beef fillet · 52€

Courgettes trompettes étuvées au beurre de romarin et pignons, jus provençal Steamed trumpet zucchini with rosemary and pine nut butter, Provençal jus

Poulet Tikka Masala · Tikka Masala chicken · 38€

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

**DESSERTS** • DESSERTS

Tropézienne pêche, framboise et basilic · Peach, raspberry and basil Tropézienne · 18€
Brioche, crème légère vanille, coulis pêche basilic, sorbet framboise
Brioche, vanilla light cream, peach basil coulis, raspberry sorbet

Chocolat noir 70%, huile d'olive · Dark chocolate 70%, olive oil · 18€

Crumble chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux Turma yellow 70%, crème glacée huile d'olive de Menton

Chocolate crumble, crispy cocoa nibs, creamy Turma yellow 70%, Menton olive oil ice cream

Assiette de fruits de saisons · Seasonal fruits plate · 18€

Sélection de glaces et sorbets · lce 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€

## LES ENTRÉES · STARTERS

Burrata crémeuse · Creamy burrata · 28€

Betteraves cuites en croûte de sel, figues fraîches marinées, pistache et poudre d'agrume 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 · 32€ En carpaccio, riquette, citron, croûtons au parmesan, pignons Artichoke carpaccio, rocket, lemon, parmesan croutons, pine nuts

Carpaccio de tomates · Tomatoes carpaccio · 27€

Tomates et pêches, verveine, citron confit, coriandre, vinaigrette de gingembre

Tomatoes and peaches, verbena, candied lemon, shallot, coriander, ginger vinaigrette

Vitello Tonnato · 32€

Foccacia toastée, tomates cerises séchées, câpres, œufs de caille, parmesan Toasted Foccacia, dried cherry tomatoes, capers, quail eggs, parmesan PASTA · PASTA

Agnolotti · 32€

Petits pois, poutargue et menthe With peas, bottargo and mint

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

Loup de mer aux agrumes et laurier · Sea bass with citrus and bay leaves · 46€

Beurre blanc aux agrumes et laurier

White butter with citrus and bay leaves

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

Carré d'agneau de l'arrière-pays Niçois · Rack of lamb from Nice hinterland · 52€

Jus aux olives gnocchis et épinards gratinés à l'ail, citron confit,

basilic

Olive juice, gnocchi and spinach gratinated with garlic, candied lemon and basil

## **DESSERTS** • DESSERTS

Tarte au citron · Lemon tart · 18€

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc

From Chef Colagreco, cottage cheese ice

Mille feuille Vanille Pistache · 18€

Glace vanille, praliné pécan, ganache montée vanille

Vanilla ice cream, pistachio praline, whipped vanilla ganache

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

Panna cotta, marmelade figue, coulis figue verveine

Panna cotta, fig marmalade, fig verbena coulis

Tropézienne pêche, framboise et basilic · Peach, raspberry and basil Tropézienne · 18€

Brioche, crème légère vanille, coulis pêche basilic, sorbet framboise

Brioche, vanilla light cream, peach basil coulis, raspberry sorbet

Chocolat noir 70%, huile d'olive · Dark chocolate 70%, olive oil · 18€

Crumble chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux Turma yellow 70%,

crème glacée huile d'olive de Menton

Chocolate crumble, crispy cocoa nibs, creamy Turma yellow 70%, Menton olive oil ice cream

Assiette de fruits de saisons · Seasonal fruits plate · 18€

Sélection de glaces et sorbets · lce cream and sorbets selection · 12€
Glace: vanille, chocolat, noisette
lce cream: vanilla, chocolate, hazelnut
Sorbet: framboise, citron, fraise
Sorbet: raspberry, lemon, strawberry

## MENU ENFANT TARACHE TARACHE

## MENUENFANT • 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

## **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	Auverre Glass	Bouteille Bottle
Billecart Salmon Brut reserve	giass 28€	130€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	37€	175€
Dom Pérignon "Vintage" 2013		455€
LES VINS BLANCS · WHITE WINE		
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€
LES VINS ROSÉS · ROSE WINE  AOP CÔTES DE PROVENCE  Domaine OTT « Château de Selle » 2022	24€	110€
LES VINS ROUGES · RED WINE		
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€

## SPIRITUEUX SPIRITS

## APÉRITIFS, VERMOUTHS, BITTERS

Aperol, Italy · 16€

Bitter Campari, ItalyV · 16€

Noilly Prat 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€

## 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, Tennesse · 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

## 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 Peche Blanche 25cl · White peach nectar

Jus de Pomme Bio 25cl · Organic apple

Jus d'ananas Victoria 25cl · Pure Victoria pineapple juice

Nectar de fraise 25 cl · Strawberry nectar

## **EAUX** • WATER

Evian 75cl · 11€

Acqua Panna 75cl · 11€

808 75cl · 10€

808 pétillante 75cl · 808 Sparkling · 10€

San Pellegrino 75cl · 11€

## 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 MFNI /

ENTRÉES · STARTERS	21
SALADES · SALADS	21
SANDWICHS · SANDWICHES	22
CONSERVES ET CHIPS · CANNED GOODS WITH CRISPS	23
BOULANGERIE & PATISSERIE · BAKERY & PASTRIES	24
MENU CRISTAL · CRYSTAL MENU	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 :  $50 \varepsilon$ 

## 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€

## SANDWICHS

SANDWICHS · 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 basi

Sandwich Parisien · Parisian sandwich · 25€

Jambon, beurre, cornichon

Ham, butter, pickles

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** • 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

250€/personne

Caviar Osciètre 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 pionic package:

Sac isotherme Isotherm picnic bag 100€

Foutah 170x200cm · 100€

Glacière à bouteille · Bottle cooler · 35€