

Menu de restauration en chambre

In-room dining menu



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 en trois plats ou une légère collation, notre menu vous accompagne à tout moment de la journée.

Nous nous ferons un plaisir de préparer toute envie qui ne figure pas sur le menu, sous réserve de la disponibilité des ingrédients.

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.

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.

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.

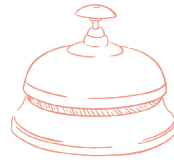
Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Boissons non incluses. Frais pour toute commande : 5€. Origine de nos viandes et poissons : nés, élevés et abattus en France. Tous nos plats sont faits maisons. La liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats est disponible sur demande.

Net prices in Euros, V.A.T. and service included. Drinks not included. Charge for all orders: €5

Origin of our meat and fish: born, reared and slaughtered in France. All our dishes are home-made. The list of allergens that may be present in our dishes is available on request.

Contenance : Dry martini (9cl), Verre – *by glass* (15cl), Vin doux – *sweet wine* (12cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl), Liqueurs (6cl) - *Glass* (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl), Liqueurs (6cl).

Eau potable fraîche ou tempérée servie gracieusement. *Fresh or tempered drinking water served free of charge.*



Petit-déjeuner • <i>Breakfast</i>	4
Les entrées incontournables • <i>Classics starters</i>	10
Les plats incontournables • <i>Classics main courses</i>	12
Les desserts incontournables • <i>Classics desserts</i>	14
Cocktails • <i>Cocktails</i>	15
Champagnes et vins • <i>Champagnes and wines</i>	16
Spiritueux • <i>Spirits</i>	17
Boissons • <i>Drinks</i>	18

Petit-déjeuner du monde *Breakfast of the world*



Panier du boulanger

• 18€

Bakery basket

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

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

Sélection de viennoiseries sans gluten, bio 

• 4€/pcs

Selection of organic, gluten-free breads and pastries

Petit-déjeuner Continental

• 32€

Continental breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude

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

Coupe de fruits de saison

Fresh fruit juice and hot drink

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

Seasonal fruit bowl

Petit-déjeuner Anglais

• 42€

English breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude

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

Coupe de fruits de saison

Œufs au choix avec deux accompagnements

Fresh fruit juice and hot drink

Bakery basket including croissant, pain au chocolat, Danish of the day, cereal bread and a baguette

Seasonal fruit bowl

Eggs of your choice with two side dishes

Petit-déjeuner Équilibré

Healthy Breakfast

• 42€

Jus de fruits frais et boisson chaude

Bircher muesli, pomme, fruits secs

Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées

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

Fresh fruit juice and hot drink

Bircher muesli, apple, nuts

Seasonal fruit bowl, oats and seeds

Crushed avocado on toasted rye bread, two poached eggs

Shakes du matin

Morning shakes

Yaourt, fraise, framboise, myrtille, miel local 

• 12€

Yoghurt, 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

• 12€

Orange juice

Jus de pamplemousse

• 12€

Grapefruit juice

Jus de citron

• 12€

Lemon juice

Énergisants Boosters



Riviera Boost

• 12€

Carotte, pomme, gingembre, citron et curcuma

Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green

• 12€

Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron

Kale, romaine, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon

Purple Beet

• 12€

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

Shot de gingembre bio

• 10€

Organic ginger shot

Sélection vitaminée Boost Bowls

Coupe de chia coco, fruits de saison

• 16€

Coconut chia cup with seasonal fruits

Bircher muesli, pomme, fruits secs

• 14€

Bircher muesli, apple, nuts

Coupe de fruits de saison

• 14€

Seasonal fruit bowl

Coupe de fruits rouges

• 16€

Berries bowl

Coupe de fruits secs  

Dried fruit bowl

• 10€

Porridge aux fruits rouges et miel 

Porridge with berries and honey

• 12€

Produits laitiers

Dairy products

Granola maison, yaourt et fruits rouges

Homemade granola, yogurt and berries

• 18€

Fromage blanc au miel et pignons de pin 

White cheese with honey and pine nuts

• 12€

Yaourt grec aux fruits rouges 

Greek yogurt with berries

• 12€

Assiette de fromages 

Cheese plate

• 26€

Fromage blanc allégé aux fruits de saison 

Low-fat fromage blanc with seasonal fruits

• 12€

Plaisirs salés

Savoury

Ecrasé d'avocat, sur pain de seigle grillé 

Crushed avocado on toasted rye bread

• 18€

Servi avec deux œufs pochés

Served with two poached eggs

• 24€

Servi avec du saumon fumé

Served with Scottish smoked salmon

• 28€

Muffin bacon et œuf

Bacon and egg muffin

• 24€

Plaisirs sucrés *Sweet delight*

Pain perdu brioché, fruits rouges • 16€
Brioche French toast, berries

Pancakes avec fruits rouges de saison, banane,
sirop d'érable • 16€
Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup

Œufs bio Organic eggs

Œufs à la coque et mouillettes  • 12€
Boiled eggs and soldiers

Œufs brouillés avec votre choix de garniture  • 20€
Scrambled eggs with your fillings of your choice

Omelette avec votre choix de garniture • 22€
Omelette with fillings of your choice

Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture • 20€
Scrambled egg white with fillings of your choice

Œufs Bénédicte au bacon • 25€
Supplément caviar Oscietra Impérial 10g - *Extra Imperial Oscietra Caviar 10g* • 50€
Eggs Benedict with bacon

Œufs Bénédicte au saumon fumé • 28€
Supplément caviar Oscietra Impérial 10g - *Extra Imperial Oscietra Caviar 10g* • 50€
Eggs Benedict with smoked salmon

Choix de garniture : Poivrons confits, oignons confits, jambon blanc, épinards,
Comté, champignons
*Choice of garnishes : candied peppers, candied onions, white ham,
spinach, comté cheese, mushrooms*

Accompagnements

Side dishes

Avocat <i>Avocado</i>	• 8€
Champignons rôtis <i>Roasted mushrooms</i>	• 8€
Haricots cuits au four <i>baked beans</i>	• 8€
Epinards <i>Spinach</i>	• 8€
Galettes de pommes de terre <i>Hash browns</i>	• 8€
Bacon croustillant <i>Crispy bacon</i>	• 8€
Tomates grillées <i>Grilled tomatoes</i>	• 8€
Saucisses de volaille et veau <i>Chicken and veal sausages</i>	• 8€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	• 16€

Assiettes *Platters*

Houmous de pois chiche servi avec un Man'ouché
Chickpea hummus served with a Man'ousheh

• 24€

Assiette de fromage, fruits secs, noix, pain
Cheese plate, dry fruits, nuts, bread

• 26€

Assiette de saumon fumé, pain de seigle, fromage
frais citronné

• 26€

Smoked salmon plate, rye toast, lemon cream cheese

Salades

Salads



Salade César poulet

Chicken Caesar salad

Salade romaine avec sauce César aux anchois, œuf, croûtons, parmesan et poulet

Romain lettuce with anchovy Caesar sauce, egg, croutons, parmesan shavings with chicken

• 34€

Soupe et bouillon

Soup and broth

Soupe de saison

Seasonal soup

• 24€

Bouillon de volaille

Chicken broth

Cebettes, feuilles de celeri

Spring onions, celery leaves

• 30€

Les plats incontournables *Classics main courses*

Club sandwich poulet

• 42€

Chicken club sandwich

Poulet, mayonnaise maison, salade romaine, tomates, oeufs durs, servi avec frites

Chicken, homemade mayonnaise, romaine lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, served with French fries

Club sandwich saumon

• 42€

Smoked salmon club sandwich

Saumon fumé, cream cheese, salade romaine, tomates confites, concombre, servi avec frites

Smoked salmon, cream cheese, romaine lettuce, candied tomatoes, cucumber, served with French fries

Fish'n'Chips

• 38€

Servi avec frites et sauce tartare

Served with French fries and tartar sauce

Cheeseburger

• 42€

Steak 180g (Bœuf ou Poulet), salade, mayonnaise à l'aneth, cornichons, tomates, compotée d'oignons, comté servi avec frites

180gr steak (Beef or Chicken), lettuce, dill mayonnaise, pickles, tomato, onion compotée, comté cheese served with French fries

Nuggets de poulet maison et sauce tartare, servi avec frites

Homemade chicken nuggets and tartar sauce, served with French fries

*6 pcs

• 24€

*12 pcs

• 48€

Tagliolini

• 24€

Sauce au choix : sauce tomate basilic, bolognaise, pesto, arrabbiata)

Choice of sauces: tomato basil sauce, bolognese, pesto, arrabbiata)

Filet de bœuf

• 52€

Fillet of beef

Purée de pommes de terre, jus de bœuf

Mashed potatoes, beef jus

Pizza Margherita

• 28€

Mozzarella, tomates et basilic

Mozzarella, tomatoes and basil

Pizza Reine

• 30€

Mozzarella, tomates, champignons et jambon blanc

Mozzarella, tomatoes, mushrooms and cooked ham

Pizza 4 fromages

• 32€

Mozzarella, gorgonzola, parmesan, comté

Mozzarella, gorgonzola, parmesan and comté

Accompagnements - 14€

Sides

Frites maison

Homemade fries

Salade verte

Green salad

Purée de pommes de terre

Mashed potatoes



Les desserts incontournables

Classics – Desserts

Fondant au chocolat et crème glacée noisette <i>Chocolate fondant with hazelnut ice cream</i>	• 18€
Crème brûlée vanille 	• 18€
Assiette de fruits de saison    Seasonal fruit plate	• 18€
Sélection de sorbets et crème glacée :  Selection of sorbets and ice creams :	• 12€
Framboise <i>Raspberry</i>	
Vanille <i>Vanilla</i>	
Noisette <i>Hazelnut</i>	
Chocolat <i>Chocolate</i>	



Classiques Classics

Bellini

• 32€

Champagne, purée de pêche, crème de pêche
Champagne, peach puree, peach liquor

Negroni

• 30€

Gin Hendrick's, Bitter Campari, vermouth rouge
Hendrick's gin, Campari bitter, red vermouth

Aperol Spritz

• 30€

Aperol, prosecco, eau pétillante
Aperol, prosecco, soda water

Margarita

• 30€

Tequila Milagro silver, Cointreau, jus de citron vert
Milagro silver tequila, Cointreau, lime juice

Moscow Mule

• 30€

Vodka Grey goose, jus de citron vert, ginger beer
Grey goose vodka, lime juice, ginger beer

Mocktails Mocktails

Virgin Mojito

• 24€

Jus de citron vert, sirop de sucre, menthe, eau pétillante
Lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda water

Virgin Mule

• 24€

Jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer
Lime juice, sugar syrup, ginger beer



Champagne

Billecart-Salmon Le Réserve
Billecart-Salmon Le Rosé
Dom Pérignon "Vintage" 2015

Au verre
By glass

Bouteille
Bottle

• 29€ • 145€
• 38€ • 190€
• 490€

Vins blancs White wines

AOP SANCERRE
Domaine Denizot 2023

• 23€ • 115€

AOP CHABLIS
Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 2023

• 26€ • 130€

AOP PULIGNY MONTRACHET
Domaine Chavy « 8 Climats » 2023

• 39€ • 190€

Rosé Rosé wine

AOP CÔTES DE PROVENCE
Domaines OTT « Château de Selle » 2024

• 20€ • 100€

Vins rouges Red wine

AOP CÔTE DE NUITS-VILLAGE
Domaine David Duband 2023

• 26€ • 130€

AOP MARGAUX
Clos du Jaugueyron «Nout» 2019

• 38€ • 190€

AOP SAINT-EMILION Grand Cru
Grand Cru Carillon d'Angelus 2ème Vin 2014

• 69€ • 345€

Spirits

Vodka, Grey Goose, France	• 26€
Rhum, Havana Club 3 ans, Cuba	• 22€
Gin, Hendrick's, Girvan Ecosse Distilled	• 24€
Whisky, Woodford reserve Bourbon, Kentucky USA	• 26€
Tequila, Milagro Silver, Jalisco	• 24€
Del Professore Bianco, Rosso, Italie	• 18€
Mancino Rosso, Italie	• 18€

Bières *Beers*

Bière du Comté n°1 – Blonde Bio • 14€

Bière du Comté n°2 – Blanche Bio • 14€

Heineken • 14€

Heineken 0% (Sans Alcool) • 10€

Soft – 10€ *Soft Drinks*

Fever Tree Tonic Water

Fever Tree Ginger Beer

Fever Tree Ginger Ale

Sprite 25cl

Orangina 25cl

Fanta 25cl

Fuze tea 25 cl

Coca Cola 33cl

Coca Cola sans sucres 33cl

Jus de fruits - 11€

Fruit juices

Jus de Tomate 25cl

Tomato juice

Jus de Cranberry 25cl

Cranberry juice

Nectar Passion Bio 25cl

Organic passionfruit nectar

Nectar Pêche Blanche 25cl

White peach nectar

Jus de Pomme Bio 25cl

Organic apple juice

Jus d'ananas Victoria 25cl

Pure Victoria pineapple juice

Nectar de framboise 25 cl

Raspberry nectar

Eaux - 11€

Water

Evian 75cl

Acqua Panna 75cl

Chateldon 75cl

San Pellegrino 75cl

Cafés *Coffees*



Café espresso

• 10€

Espresso décaféiné

• 10€

Double espresso

• 12€

Café Américain

• 12€

Cappuccino

• 12€

Café latte

• 12€

Thés - 11€ *Teas*

Thé Noir *Black Tea*

English breakfast

Earl Grey - Blue of London

Darjeeling – Margaret's Hope

Thé Vert *Green Tea*

Sencha Ariake

Grand Jasmin Chun Feg

Thé Blanc *White Tea*

Bai Mu Dan

Infusion

Verveine

Camomille

Rooibos des Vahinés