

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.

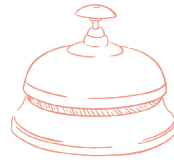
Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris. Boissons non incluses. Frais pour toute commande : 5€. Origine de nos viandes et poissons : nés, élevés et abattus en France. Tous nos plats sont faits maisons. La liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats est disponible sur demande.

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
Menu Enfant • <i>Children's Menu</i>	15
Cocktails • <i>Cocktails</i>	16
Champagnes et vins • <i>Champagnes and wines</i>	17
Spiritueux • <i>Spirits</i>	18
Boissons • <i>Drinks</i>	21

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

• 42€

Healthy Breakfast

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,

• 12€

lait d'amande, myrtilles, graines de chanvre, chia et dattes 

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

Compote pomme cannelle

• 10€

Cinnamon apple compote

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€

Petit-déjeuner Breakfast

Assiette de charcuterie  

Assortment of cold cuts

• 26€

Bagel, concombre, roquette et tomates séchées,
fromage frais 

• 26€

Bagel, cucumber, rocket with sun-dried tomatoes, cream cheese

Muffin bacon et œuf

• 24€

Bacon and egg muffin

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

Gaufre, sauce chocolat et chantilly

• 16€

Waffle, chocolate sauce and whipped cream

Œufs bio Organic eggs

Œufs Bio, ferme locale «Les cocottes de Saint Agnès»

Organic eggs from local farm «Les cocottes de Saint Agnès»

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€
<i>Omelette with fillings of your choice</i>	
Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture 	• 20€
<i>Scrambled egg white with fillings of your choice</i>	
Œufs Bénédicte au bacon	• 25€
Supplément caviar Oscietra Impérial 10g - <i>Extra Imperial Oscietra Caviar 10 g</i>	• 50€
<i>Eggs Benedict with bacon</i>	
Œufs Bénédicte au saumon fumé	• 28€
Supplément caviar Oscietra Impérial 10g - <i>Extra Imperial Oscietra Caviar 10 g</i>	• 50€
<i>Eggs Benedict with smoked salmon</i>	

Accompagnements

Side dishes

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

Caviar de la Maison Petrossian *Caviar from Petrossian*

Ossetra Imperial - 30g	• 150€
Ossetra Imperial - 50g	• 250€
Ossetra Imperial - 125g	• 650€
Beluga Royal - 30g	• 320€
Beluga Royal - 50g	• 530€

Servi avec crème fraîche et blinis
Served with crème fraîche and blinis

Assiettes *Platters*

Houmous de pois chiche servi avec un Man'ouché <i>Chickpea hummus served with a Man'ousheh</i>	• 24€
Assiette de charcuterie, beurre, cornichons, pain <i>Charcuterie platter, butter, pickles, bread</i>	• 24€
Assiette de fromage, fruits secs, noix, pain <i>Cheese platter, dry fruits, nuts, bread</i>	• 26€
Assiette de saumon fumé, pain de seigle, fromage frais citronné <i>Smoked salmon platters, rye toast, lemon cream cheese</i>	• 26€

Salades

Salads



Salade César poulet

• 32€

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

Salade Niçoise

• 32€

Niçoise salad

Thon, mesclun, tomates cerise, radis, celeri branche, œuf dur, olives taggiasche et filets d'anchois

Tuna, mesclun (mixed local salads), cherry tomatoes, radishes, celery stalks, hard-boiled egg, Taggiasca olives, and anchovy fillets

Soupe et bouillon

Soup and broth

Soupe de saison

• 24€

Seasonal soup

Bouillon de volaille

• 30€

Chicken broth

Cebettes, feuilles de celeri
Spring onions, celery leaves

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 pickles, tomates, compotée d'oignons, cheddar, servi avec frites

180gr steak (Beef or Chicken), lettuce, tomato, onion compotée, bacon, cheddar cheese served with French fries

Spicy burger

• 42€

Steak 180g (Bœuf ou Poulet), salade, sauce chipotle, steak de tomates grillé, oignons rouges pickles, cheddar, servi avec frites

180g steak (beef or chicken), salad, chipotle sauce, grilled tomato steak, pickled red onions, cheddar 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

Filet de poisson

• 46€

Fish fillet

Garniture au choix

Garnish of your choice

Poulet Tikka Masala

• 24€

Tikka Masala chicken

Riz au cumin

Jeera rice

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

Poêlée de courgettes

Sautéed zucchini



Les desserts incontournables Classics – Desserts

Fondant au chocolat et crème glacée noisette <i>Chocolate fondant with hazelnut ice cream</i>	• 18€
Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	• 18€
Panna cotta à la pistache et aux fruits rouge  <i>Pistachio panna cotta with red berries</i>	• 18€
Assiette de fruits de saison    <i>Seasonal fruit plate</i>	• 18€
Sélection de sorbets et crème glacée :  <i>Selection of sorbets and ice creams :</i>	• 12€
Fraise <i>Strawberry</i>	
Framboise <i>Raspberry</i>	
Citron <i>Lemon</i>	
Vanille <i>Vanilla</i>	
Noisette <i>Hazelnut</i>	
Chocolat <i>Chocolate</i>	
Melon <i>Melon</i>	



Menu Enfant - 39€ *Children's menu - £39*

Entrée - 11€ *Starters*



Les œufs mimosa
Deviled egg

Arlequin de tomates à l'huile d'olive et fleur de sel
Heirloom tomato salad with olive oil and fleur de sel

Plats - 21€ *Main Courses*

Les coquillettes comme un risotto jambon et comté
Coquillettes pasta cooked like a risotto, with ham and Comté cheese

Poisson pané mieux qu'à la cantine, purée de pommes de terre
Crispy breaded fish (better than the school cafeteria!), mash potatoes

Gnocchi à la sauce tomate
Gnocchi with tomato sauce

Desserts- 11€

Profiterole vanille et caramel coulant
Vanilla profiterole with warm caramel

Coupe de glaces et sorbets
Ice cream and sorbet selection

Assiette de fruits de saisons
Seasonal fruit plate

Classiques Classics

Bellini

• 32€

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

Negr

• 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

	Au verre <i>By glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
Billecart-Salmon Le Réserve	• 29€	• 145€
Billecart-Salmon Le Rosé	• 38€	• 190€
Dom Pérignon "Vintage" 2015		• 490€

Vins blancs *White wines*

AOP Côteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates 2023	• 18€	• 90€
AOP CHABLIS Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 2023	• 26€	• 130€
AOP PULIGNY MONTRACHET Domaine Chavy « 8 Climats » 2022	• 39€	• 190€

Rosé *Rosé wine*

AOP CÔTES DE PROVENCE Domaines OTT « Château de Selle » 2022	• 22€	• 100€
---	-------	--------

Vins rouges *Red wine*

AOP Crozes-Hermitage Domaine Laurent Combier 2022	• 24€	• 120€
AOP PAUILLAC Pauillac de Château Latour 2018 (3ème vin)	• 38€	• 190€
AOP BOURGOGNE Domaine David Duband « Pinot Noir » 2022	• 24€	• 110€

Apéritifs Vermouths, Bitters

Aperol, Italy	• 18€
Bitter Campari, Italy	• 18€
Noilly Prat Dry, France	• 18€
Martini Blanc, Italy	• 18€
Martini Rouge, Italy	• 18€
Pernod Absinthe, France	• 20€
Ricard, France	• 18€
Suze, France	• 18€

Gin

Bombay Sapphire, Laverstoke Mill, England	• 22€
Botanist - London? Dry, Islay, Scotland	• 26€
Hendrick's - Distilled, Girvan, Scotland	• 24€
Mare - Distilled, Catalonia, Spain	• 24€
Tanqueray Ten - Distilled, Edinburgh, Scotland	• 26€
Roku Gin - Blended, Osaka, Japan	• 24€

Vodka

Grey Goose - wheat, Cognac, France	• 26€
Ketel One - wheat, Sciedam, Netherlands	• 24€
Beluga Gold Line – barley and wheat, Russia	• 48€

Tequila, Mezcal

Don Julio Blanco, Jalisco, Mexico	• 24€
Milagro Silver, Jalisco, Mexico	• 24€
Clase Azul Reposado, Jalisco, Mexico	• 48€
Patron Silver, Jalisco, Mexico	• 34€

Rhum

Rum

Brugal 1888, Dominican Republic	• 24€
Havana Club 3 ans, Cuba	• 22€
J.M Vieux Agricole Millésimé 2003, Martinique	• 52€
Flor de Caña 18 ans, Nicaragua	• 32€
Zacapa 23, Guatemala	• 34€

Whisky

Glenfiddich 12 ans Triple Oak, Scotland	• 24€
Bushmills 10 ans, Antrim County, Ireland	• 24€
Nikka from the Barrel, Hokkaido, Japan	• 24€
Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee, USA	• 24€
Johnnie Walker Black Label, Scotland	• 24€
Johnnie Walker Blue Label, Scotland	• 68€
Woodford Reserve Bourbon, Kentucky, USA	• 26€
The Macallan 15 years "double cask", Scotland	• 52€

Cognac

Cognac Delamain Pale Dry XO

• 45€

Cognac Remy Martin VSOP

• 22€

Rémy Martin Louis XIII

2,5cl • 190€ - 5cl • 375€

Crèmes, Liqueurs - 22€

Amaretto Disaronno, Italy

Baileys, Ireland

Cointreau, France

Get 27, France

Amaro Nonino, Italy

Fair café liqueur, France

Limoncello de Menton, France

Sambuca, Italy

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