

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 22.

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 22.

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.



Fruits de Mer
Shellfish



Soya
Soya



Arachide
Peanut



Pignons de pin
Pine nuts



Céleri
Celery



Poisson
Fish



Noix
Nut



Sésame
Sesame



Crabe
Crab



Moutarde
Mustard



Gluten
Gluten



Sulfite
Sulphite



Le Lait
Milk



Oeuf
Egg

MENU DE RESTAURATION EN CHAMBRE IN-ROOM DINING MENU

PETIT-DÉJEUNER • <i>BREAKFAST</i>	3
CANAPÉS • <i>CANAPES</i>	6
TOUTE LA JOURNÉE • <i>ALL DAY DINING</i>	7
DESSERTS • <i>DESSERTS</i>	9
LATE NIGHT • <i>LATE NIGHT</i>	10
MENU ENFANT • <i>CHILDREN'S MENU</i>	12
COCKTAILS • <i>COCKTAILS</i>	13
CHAMPAGNES ET VINS • <i>CHAMPAGNE S AND WINES</i>	14
SPIRITUEUX • <i>SPIRITS</i>	15
BOISSONS • <i>DRINKS</i>	17
BOISSONS CHAUDES • <i>HOT DRINKS</i>	18

PETIT-DÉJEUNER · BREAKFAST

Panier du boulanger · Bakery basket · 14€

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish du jour et baguette
Bakery basket including a croissant, pain au chocolat, Danish of the day and baguette.

Petit-déjeuner Continental · Continental breakfast · 34€

Panier du boulanger comprenant un croissant, pain au chocolat, Danish du jour et baguette.
Coupe de fruits de saison.

Jus de fruits frais et boisson chaude.

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

Seasonal fruit bowl.

Fresh fruit juice and hot drink.

Petit-déjeuner Anglais · English breakfast · 44€

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

Coupe de fruits de saison.

Oeufs au choix avec deux accompagnements.

Jus de fruits frais et boisson chaude.

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

Seasonal fruit bowl.

Eggs of your choice with two side dishes.

Fresh fruit juice and hot drink.

Petit-déjeuner Équilibré · Healthy breakfast · 44€

Bircher muesli, pomme, fruits secs.

Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées.

Boisson chaude, jus detox betterave, pomme, gingembre, aloe vera et citron.

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

Ou

Omelette épinards, saumon et huile citronnée

Bircher muesli, apple, nuts.

Seasonal fruit bowl, oats and seeds.

Hot drink, detox juice: beetroot, apple, ginger, aloe vera and lemon.

Crushed avocado on toasted rye bread, two poached eggs.

Or

Green omelette, salmon and lemon oil

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

FRESH START

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, aloé vera, citron

Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

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 ou de fruits rouges · 14€

Seasonal fruits or berries bowl

Granola maison, fruits rouges et yaourt · 18€

Homemade granola, berries and yoghurt

Porridge, banane, miel, raisins secs, sucre brun · 12€

Porridge with banana, organic honey, sultanas, brown sugar

PLAISIRS SALÉS · SAVOURY

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

Bagel with Scottish smoked salmon and cream cheese

Bagel, œuf et bacon, sauce barbecue · 26€

Bagel egg roll, BBQ sauce

Ecrasé d'avocat, sur pain de seigle grillé · 18€

Crushed avocado on toasted rye bread

Servi deux œufs pochés · 24€

Served with two poached eggs

Servi du saumon fumé · 28€

Served with Scottish smoked salmon

EGGS , EGGS , EGGS

Oeufs à la coque et mouillettes · 12€

Boiled eggs and soldiers

Oeufs brouillés avec votre choix de garnitures · 20€

Scrambled eggs with your fillings of your choice

Omelette aux trois oeufs ou aux blancs d'œufs avec votre choix de garnitures · 22€

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

Omelette épinards, saumon et huile citronnée · 26€

Green omelette, salmon and lemon oil

Oeufs Bénédicte · 22€

Eggs Bénédicte

Servi avec bacon · 25€

Served with bacon

Servi avec du saumon fumé · 28€

Served with smoked salmon

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Avocat · *Avocado* · 8€

Champignons rôtis · *Roasted mushrooms* · 8€

Haricots cuits au four · *Baked beans* · 8€

Epinards · *Spinach* · 8€

Pommes de terre rissolées · *Sautéed baby potatoes* · 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€

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

CANAPÉS (4 PIÈCES) · CANAPÉS (4 PIECES)

Tempura de crevettes, sauce tartare · 18€

Shrimp tempura with tartar sauce

Jambon de San Daniele, tomates, pesto et focaccia · 18€

San Daniele ham with tomato, pesto, focaccia bread

Bruschetta aux tomates provençales, burrata, câpres et olives · 18€

Bruschetta with provencal tomatoes, burrata, capers and olives

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

LES ENTRÉES • STARTERS

Burrata crémeuse • *creamy Burrata* 26€

Vinaigrette pomme-gingembre, agrumes, raisins blonds, pickles de courge au café
Apple-ginger vinaigrette, citrus, raisins, pickled squash with coffee

Tarte feuilletée butternut • *Butternut squash puff pastry* 24€

Poitrine séchée, copeaux de noix sauce citron confit
Dry pork belly, walnuts, lemon confit sauce

Velouté de cèpes • *Cèpes mushrooms velouté* • 29€

Raviloli à la ricotta, citron, parmesan, vinaigre balsamique
Ricotta ravioli with lemon, parmesan, balsamique vinegar

Crudo de gamberoni • *Gamberoni crudo* • 39€

Gambero Rosso en carpaccio, vinaigrette d'agrumes
Gambero Rosso carpaccio, citrus vinaigrette

Vitello Tonnato • 26€

Focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille, parmesan
Toasted Focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs, parmesan

Terrine de lapin à la moutarde • *Rabbit terrine with mustard* • 26€

Oignons confits, miel, estragon, pain de campagne toasté
Onions confit, honey, tarragon, toasted bread

Potimarrons et châtaignes gratinées • *Gratinated chenuts and red kuri squash* • 24€

Ail, citron confit, Guanciale
Garlic, lemon confit, Guanciale

Salade César poulet • *Chicken Caesar Salad* 32€

Salade romaine avec sauce César aux anchois, oeuf, croûton, parmesan et poulet
Roman salad with anchovy Caesar sauce, egg, crouton, parmesan shavings with chicken

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

PASTA • PASTA

Agnolotti • 28€

*Ragoût de lapin, câpres,
pistaches, citron confit*

*Rabbit stew, capers,
pistachios, lemon confit*

Spaghetti au pistou • Spaghetti with pesto • 26€

Basilic, pignons de pin, Parmesan
Basil, pine nuts, Parmesan

Trofies • 28€

Au citron, coquillages, crustacés, fleurs de broccoletti pimentés
Lemon, shellfish, broccoletti flowers with spicy pepper

PLATS • MAIN COURSES

Bar aux oursins • Seabass with sea urchins • 40€

Condiment citron, mousseline de fenouil
Lemon condiment, fennel mousseline

Poisson du jour 'alla Liguria' • Fish of the day 'alla Liguria' • 44€

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres, basilic
Purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basil

Carré d'agneau de l'arrière pays Nicçois • Rack of lamb from Nice hinterland • 48€

Jus aux olives gnocchis et courgette gratinés à l'ail confit, basilic
Olive juice, gnocchi and zucchini gratinated with garlic confit, basil

Filet de bœuf • Beef fillet • 48€

Mousseline de pommes de terre au safran, cèpes rôtis, jus aux olives
Potato mousseline with saffron, roasted cèpes mushrooms, olive jus

Artichauts à la Barigoule • Artichokes Barigoule • 32€

Basilic et pignons de pain
Basil and pine nuts

Cheeseburger • 37€

Pain à burger, steak 180 grammes, fromage, salade, tomate, compoté d'oignons, bacon, comté, sauce burger, servi avec frites
Burger buns, 180 grams steak, cheese, lettuce, tomato, onion compoté, bacon, comté, burger sauce, served with french fries

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

DESSERTS · DESSERTS 17€

Tropézienne pomme verte · 17€

*Crème légère à la mélisse, sorbet granny smith
Granny smith sorbet, light lemon sorbet, light lemon balm cream*

Pavlova marrons et mûres · 17€

*Chantilly aux marrons, sorbet mûre, sauce marrons
Chesnut whipped cream, blackberry sorbet, chesnut sauce*

Tarte au citron · Lemon tart ·

*Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc
From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream*

Café Chocolat ·

*Glace café d'Amérique du sud, ganache Guanaja 70%
South American coffee ice cream, Guanaja 70%, ganache vanilla cream*

Profiteroles noisette vanille · Hazelnut vanilla profiteroles ·

*Glace vanille, praliné noisette, sauce noisette
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, hazelnut sauce*

Panna cotta figue · Fig panna cotta ·

*Infusion feuille de figuier, crumble noix, sorbet figue
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, hazelnut sauce*

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

Sélection de glaces et sorbets · Ice cream and sorbets selection · 12€

*Glace: vanille, chocolat, pistache
Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio
Sorbet: framboise, passion, fraise
Sorbet: raspberry, passion fruit, strawberry*

LES ENTRÉES • STARTERS

Burrata crémeuse • *creamy Burrata* 26€

Haricots verts, pêches blanches, roquette, vinaigrette à la pistache
Green beans, white peaches, arugula, pistachio vinaigrette dressing

Salade roquette et parmesan • *Arugula and parmesan shavings salad* 21€

Salade César poulet • *Chicken Caesar Salad* 32€

Salade romaine avec sauce César aux anchois, oeuf, croûton, parmesan et poulet
Roman salad with anchovy Caesar sauce, egg, crouton, parmesan shavings with chicken

PASTA • PASTA

Rigatoni all'Arrabbiata • 24€

Tomates, piment
Tomatoes, chili

Spaghetti au pistou • *Spaghetti with pesto* • 26€

Basilic, pignons de pin, Parmesan
Basil, pine nuts, Parmesan

PLATS • MAIN COURSES

Cheeseburger • 37€

Pain à burger, steak 180 grammes, fromage, salade, tomate, compoté d'oignons, bacon, comté, sauce burger, servi avec frites
Burger buns, 180 grams steak, cheese, lettuce, tomato, onion compoté, bacon, comté, burger sauce, served with french fries

The Fish'n'Chips du Maybourne • *The Maybourne Fish'n'Chips* • 38€

Club Sandwich de haddock • *Haddock club sandwich* • 22€

Avocat, concombre, fenouil, wasabi
Avocado, cucumber, fennel, wasabi

Filet de bœuf • *Beef fillet* • 48€

Mousseline de pommes de terre au safran, cèpes rôtis, jus aux olives
Potato mousseline with saffron, roasted cèpes mushrooms, olive jus

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

DESSERTS • DESSERTS

Tropézienne pomme verte • 17€

Crème légère à la mélisse, sorbet granny smith

Granny smith sorbet, light lemon sorbet, light lemon balm cream

Pavlova marrons et mûres • 17€

Chantilly aux marrons, sorbet mûre, sauce marrons

Chesnut whipped cream, blackberry sorbet, chesnut sauce

Café Chocolat •

Glace café d'Amérique du sud, ganache Guanaja 70%

South American coffee ice cream, Guanaja 70%, ganache vanilla cream

Assiette de fruits de saisons • *Seasonnal fruits plate* • 18€

Sélection de glaces et sorbets • *Ice cream and sorbets selection* • 12€

Glace: vanille, chocolat, pistache

Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio

Sorbet: framboise, passion, fraise

Sorbet: raspberry, passion fruit, strawberry

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

MENU ENFANT · CHILDREN'S MENU

Burrata, tomates et basilic · 15€

Burrata, tomatoes and basil

Poisson du jour et légumes · 22€

Grilled fish of the day and vegetables

Cheeseburger avec frites · 20€

Mini cheeseburger with French fries

Spaghetti à la sauce tomate · 16€

Spaghetti with tomato sauce

Poitrine de poulet grillée et légumes · 22€

Grilled chicken breast and vegetables

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni de provence · 26€

Bitter Campari, vermouth rouge, Gin aux herbes de Provence

Bitter Campari, red vermouth, Gin with Provence herbs

Aperol Spritz · 26€

Aperol, prosecco, eau pétillante

Aperol, prosecco, soda water

Bellini · 26€

Prosecco, purée de pêche

Prosecco, peach puree

South Side G&T · 26€

Gin aux herbes de Provence, Fever Tree Mediterranean

Gin with Provence herbs, Fever Tree Mediterranean

Moscow Mule · 26€

Vodka Ketel One, jus de citron vert, ginger bière, menthe

Ketel One Vodka, lime juice, ginger beer, mint

MOCKTAILS

Corsica · 19€

Sirop de châtaigne, orange pressé, nectar de pêche

Chestnut syrup, fresh orange juice, peach nectar

Apple Fizz · 19€

Jus de pomme, fleur de Sureau, eau pétillante

Apple juice, Elderflower cordial, soda water

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

CHAMPAGNE

	<i>Au verre</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	26€	120€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	32€	150€
Dom Pérignon "Vintage" 2012		425€

LES VINS BLANCS · WHITE WINE

IGP PUGLIA BIANCO

L'Archetipo "Triple A" 2019	16€	70€
-----------------------------	-----	-----

AOP COTES DE PROVENCE

Domaine Gavoty "Clarendon" 2020	18€	80€
---------------------------------	-----	-----

AOP CHABLIS

Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 2019	24€	110€
---------------------------------------	-----	------

LES VINS ROSÉS · ROSE WINE

A.O.P Côtes de Provence

Figuière « Première » 2021	16€	70€
----------------------------	-----	-----

LES VINS ROUGE · RED WINE

AOP CÔTES DU RHÔNE

Domaine S.Ogier "Le temps est venu" 2021	16€	70€
--	-----	-----

AOP COTE AUX D'AIX EN PROVENCE

Château La Coste "Grand vin" 2017	18€	80€
-----------------------------------	-----	-----

AOP POMEROL

Château La Création 2015	28€	170€
--------------------------	-----	------

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

APÉRITIFS, VERMOUTHS, BITTERS

Aperol, Italy · 16€
 Bitter Campari, Italy · 16€
 Noilly Prat Dry, France · 16€
 Martini Blanc, Italy · 16€
 Martini Rouge, Italy · 16€
 Pernod Absinthe, France · 18€
 Ricard, France · 16€
 Suze Racines des Suzes, 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€
 Milagro Reposado, Jalisco, Mexico · 26€
 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 · 30€
 Zacapa, Guatemala · 34€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris
 Net prices in Euros, including VAT and service

WHISKY

Glenfiddich 12yr, Speyside · 26€
 Bushmill Malt 10yr - single malt, Antrim County · 24€
 Nikka from Barrel, Hokkaido · 22€
 Jack Daniel's Single Barrel - corn, Tennessee · 22€
 Hudson Manhattan - rye, New York · 26€
 Johnnie Walker Black Label, Scotland · 24€
 Johnnie Walker Blue Label, Scotland · 74€

COGNAC

Cognac Fanny Fourgerat XO "Iris Poivré" · 34€
 Cognac Remy Martin VSOP · 20€
 Rémy Martin Louis XIII · 360€

CRÈMES, LIQUEURS, PORTO

Amaretto di Saronno, Italy · 22€
 Baileys, Ireland · 22€
 Cointreau, France · 24€
 Get 27, France · 22€
 Grand Marnier Cordon Rouge, France · 22€
 Kahlua, Mexico · 22€
 Limoncello de Menton, France · 22€

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris

Net prices in Euros, including VAT and service

BIÈRES · BEERS

Brasserie Du Luberon - Blonde · 13€
 Brasserie Du Luberon - Blanche · 13€
 Heineken · 13€
 Heineken 0% (Sans Alcool) · 10€

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

Jus de Tomate 25cl · *Tomato juice* · 11€
 Nectar Cranberry 25cl · *Cranberry nectar* · 11€
 Nectar Framboise 25cl · *Raspberry nectar* · 11€
 Nectar Passion Bio 25cl · *Organic passion fruit nectar* · 11€
 Nectar Pêche Blanche 25cl · *White peach nectar* · 11€
 Nectar Pomme Bio 25cl · *Organic apple* · 11€
 Nectar Pur jus ananas Victoria 25cl · *Pure Victoria pineapple juice* · 11€

EAUX · WATER

Evian 75cl · 11€
 Acqua Panna 75cl · 11€
 808 75cl · 9€
 808 pétillante 75cl · *808 Sparkling* · 9€
 San Pellegrino 75cl · 11€
 Orezza pétillante 100cl · *Sparkling Orezza* · 11€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS · COFFEES

Café espresso · 7€
Espresso décaféiné · 7€
Double espresso · 9€
Café Americain · 9€
Cappuccino · 9€
Café latte · 9€

THÉS · TEAS

Thé Noir · *Black Tea* · 10€

English breakfast
Earl Grey - Blue of London
Darjeeling - Margaret's Hope

Thé Vert · *Green Tea* · 10€

"Sencha Ariake"
"Grand Jasmin"

Thé Blanc · *White Tea* · 10€

"Bai Mu Dan"

Infusion · 10€

"Verveine"
"Camomille"
"Rooibos des Vahinés"

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris
Net prices in Euros, including VAT and service