

BLUE LEMON

ROOM SERVICE

LES SALADES SALADS

Salade Caesar classique 25 €

Classic Caesar salad

Salade Caesar au poulet croustillant 29 €

Crispy chicken Caesar salad

Salade Caesar au saumon fumé 31 €

Smoked salmon Caesar salad

Burrata et tomates anciennes au pesto 29 €

Burrata with heirloom tomatoes and pesto

SUR LE POUCE ON THE GO

Croque Monsieur au jambon et au Comté 21 €

Croque - Monsieur with ham and Comté cheese

Cheeseburger, sauce Villette, frites et mesclun 29 €

Cheeseburger with Villette sauce, fries, and mesclun

Club sandwich au poulet, frites et mesclun 29 €

Chicken club sandwich with fries and mesclun

Club sandwich au saumon, frites et mesclun 31 €

Salmon club sandwich with fries and mesclun

Pavé d'Angus 250g, pommes frites et sauce béarnaise 38 €

Angus beef steak 250g, French fries and béarnaise sauce

Dos de cabillaud rôti, polenta au vieux comté, crémeux de morilles 36 €

Roasted cod loin, aged comté polenta and creamy morels

LES PÂTES PASTA

Penne napolitaine, tomates cerises et vieux parmesan 27 €

Napolitana pasta with cherry tomatoes and aged parmesan

Penne pesto de petits pois et épinards, tomates confites et noisettes 29 €

Penne with peas and spinach pesto, sun-dried tomatoes, and hazelnuts

LES DESSERTS

Assiette de fromage affinés AOP, noix et abricot 17 €

AOP matured cheese platter, walnuts and apricots

Salade de fruits de saison 13 €

Seasonal fruit salad

Mousse au chocolat et noisettes 11 €

Chocolate and hazelnut mousse

Tartelette fraises et pistache 11 €

Strawberry and pistachio tartlet

Panna cotta exotique 10 €

Exotic fruits pannacotta

Glace Hugo & Victor 6 €

Hugo and Victor Ice Cream

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine UE. Prix nets en euro service inclus.

Gluten-free bread and list of allergens available on request.
All our meat is of EU. Net price in euro, service included.

LES VINS - WINES



BLANC - WHITE

15cl 75cl

Chablis AOP, Jean-Marc Brocard

12 € 51 €

Côtes de Provence AOP,
Domaine Figuière, Cuvée signature Valérie

9 € 35 €



ROSE - ROSE

15cl 75cl

Côteaux d'Aix en Provence AOP, Château La Coste

10 € 38 €

Côtes de Provence AOP, Domaine Figuière,
Cuvée signature Magali

9 € 35 €



ROUGE - RED

15cl 75cl

Crozes-Hermitage AOP, Domaine Pradelle,
"Les Hirondelles"

11 € 45 €

Côtes de Provence AOP, Domaine Figuière,
Cuvée signature François

10 € 37 €



CHAMPAGNE

13cl 75cl

Pommery Brut

19 € 97 €

Pommery Brut Rosé

25 € 131 €

LES BIERES - BEERS

Heineken pression 25cl - Draught Heineken 25cl

7 €

Heineken pression 50cl - Draught Heineken 50cl

11 €

Bière du Comté N°1 La Blonde 33cl

9 €

LES ALCOOLS - SPIRITS

4cl

Gin The Botanist

16 €

Rhum Diplomatico

17 €

Vodka Grey Goose

16 €

Whisky The Balvenie

17 €

accompagnement au choix +4€

LES BOISSONS

DRINKS

SODAS - SOFTS

Coca-cola - Coca-Cola Zéro (33cl) **7 €**

Schweppes Indian Tonic - Schweppes Agrum - Orangina **7 €**

EAUX - WATER

Evian - Badoit (33cl) **7 €**

Evian - Badoit (75cl) **9 €**

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Jus et nectars de fruits Granini (25cl) 6 €

Orange, pomme, tomate, ananas, pamplemousse, cranberry
Juice or nectar

Orange, apple, tomato, pineapple, grapefruit, cranberry

Jus de fruits pressés (25cl) 7 €

Orange, pamplemousse, citron

Freshly squeezed fruit juice

Orange, grapefruit, lemon

THES, INFUSIONS ET CAFES TEAS, INFUSIONS AND COFFEES

Les cafés / Coffees

Espresso / Espresso **3,50 €**

Décaféine / Decaffeinated **3,50 €**

Double café ou double décaféiné, chocolat chaud, cappuccino **5,50 €**

Double coffee or double decaffeinated, hot chocolate, cappuccino

Les thés Dammann Frères / Damman Frères teas 6 €

Earl Grey, Darjeeling, Ceylan déthéiné, vert Yunnan, vert à la menthe,
Lapsang Souchang, Blanc passion de fleurs, Goût russe

Les infusions Damman Frères / Damman Frères infusions 6 €

Camomille, verveine, tilleul, tilleul menthe