

ROOM SERVICE

**UN SAUT AU
RESTAURANT
SANS SORTIR DE
VOTRE
CHAMBRE**

POUR COMMANDER, COMPOSEZ LE 7750

€12 SERONT AJOUTÉS À VOTRE FACTURE POUR LE SERVICE

SALADES

Salade Sarde €22  

(laitue romaine, fior di latte, bottarga de mullet, tomates cerises, artichauts grillés)

Salade César €18  

(laitue romaine, Grana Padano, poulet grillé, bacon, sauce Caesar, croûtons)

Salade d'orge €17 

(orge perlé, aubergines grillées, poivrons grillés, courgettes grillées, tomates cerises, basilic)

HORS D'ŒUVRES

Carpaccio de bœuf Fassona aux légumes aigres-doux et mayonnaise aux noisettes €20   

Mozzarella de bufala AOP, anchois de Cantabrie et pesto de tomates séchées €20   

Crème de tomate avec oignon croustillant et huile au basilic €18


PÂTES

Spaghettis à la tomate fraîche et basilic €16 

Mezzelune ricotta-épinards, crème de beurre
et poudre de sauge €18  

Fregula sarde avec gambas, moules et palourdes
aux agrumes €24     

VIANDES

Suprême de poulet, sauce gravy et légumes
vapeur €20 

Escalope de veau à la milanaise avec frites €24  

POISSONS

Filet de saumon avec battue de tomate fraîche,
oignon et basilic €26 

Cubes de thon poêlés avec oignon à l'aigre-doux
et poivron rôti €24 

ACCOMPAGNEMENTS



Frites €8 

Légumes grillés €8

Consultez la légende des allergènes ici

COMFORT FOOD

Avec frites ou salade verte et tomates

Burger de bœuf Fassona, salade, crème au parmesan, tomate, oignon caramélisé, bacon* €22  

Burger au quinoa et graines de lin, salade, tomate, oignon caramélisé* €22 

Nuggets de poulet avec sauce Harissa* €14  

Toast €12  

Toast au jambon cuit et fromage

Toast à la crème de stracchino et jambon cru sarde

Piadine €12  

Piadina au jambon cru et fromage

Piadina au jambon cuit et fromage

Club Sandwich €18  

Servi avec frites | poulet, œuf frit, bacon, salade, tomate, mayonnaise

DESSERTS

Glace artisanale €3 

Tarte du jour €10   

Parfait à la pistache et au chocolat blanc €12   

Tiramisù €10

Téaditionnel   

Aux fraises   

Au Nutella     

Corbeille de fruits de saison €15

Consultez la légende des allergènes ici



KIDS' CUISINE

HORS D'ŒUVRES

Jambon cuit ou cru €8

Tomates - Mozzarella €8 

PÂTES

Pâtes nature €6 

Pâtes sauce tomate €8  

Pâtes sauce bolognaise €10   

VIANDES & POISSONS

Avec frites ou salade et tomate

Burger de bœuf €12 

Nuggets de poulet €8  

Croquettes de poisson €8   

Consultez la légende des allergènes ici

BOISSONS SANS ALCOOLS

EAU

	CL 45	CL 75
Eau plate Panna	€3	€5
Eau gazeuse S. Pellegrino	€3	€5

BOISSONS EN CANETTE CL 33

- Coca-Cola €6
- Fanta €6
- Sprite €6
- Thé glacé citron ou pêche €6

JUS DE FRUITS CL 25

- Jus d'orange €6
- Jus d'ananas €6
- Jus de pomme €6

CAFÉ

- Espresso €3
- Espresso macchiato (avec une goutte de lait) €3
- Cappuccino €4
- Double Espresso €5
- Café allégé €3
- Lait €3

BOISSONS

THÉS & INFUSIONS - DAMMANN FRÈRES

Darjeeling - Thé noir €5

Ceylan O. P. - Thé noir €5

Sencha Fukuyu - Thé vert €5

Tilleul - Infusion €5

Verveine - Infusion €5

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS

ORIENTAL - Energique €10

(gingembre, mangue, litchi, kiwi)

DETOX - Detoxifiant €10

(framboise, orange, avocat, pomme)

VITALITY - Anti-âge €10

(papaye, melon, mûre, ananas)

PURITY – Purifiant €10

(carotte, abricot, ananas)

Cocktail signature OPHRYS LUTEA €10

(melon, framboise et grenade, infusion de baies sauvages, infusion de fenouil)

VINS AU VERRE (L 15)

CHAMPAGNE

Gardet, Extra Brut Millésime 2013 €18

SPUMANTI

Dom Jago Brut, Conte de Quirra €8

VINS BLANC

Filicario, Vermentino di Sardegna D.O.P. €8

Phoenix, Malvasia Isola dei Nuraghi I.G.T. €10

VINS ROUGES

Andaras, Carignano del Sulcis DOC €10

Scultone, Cannonau di Sardegna D.O.P. €9

Dieci Cavalli, Isola dei Nuraghi I.G.T. n.8 Cru Infinito €22

ROSÉS

Siska, Isola dei Nuraghi IGT €8

VINS EN BOUTEILLE

SPUMANTI

CL 75

Satèn, Franciacorta DOCG

€65

VINS BLANCS

CL 37,5

CL 75

Dama Nera, Vermentino di Sardegna DOC

€21

€33

Phoenix, Malvasia Isola dei Nuraghi IGT

€45

Chêne Marchand 2018, AOC Sancerre

€59

Contessa Violante, Vermentino di Sardegna DOC

€22

€42

Très Plus, Langhe DOC 2012 Blend di varie annate

€56

VINS ROUGES

CL 37,5

CL 75

Conte de Quirra Cavallo Rosso Merlot

€21

€33

Scultone, Cannonau di Sardegna DOP

€35

Andaras, Carignano del Sulcis DOC

€50

Dieci Cavalli, Isola dei Nuraghi IGT n.8 Cru Infinito

€108

Barolo DOC Bussia, Riserva Ciabot Minat 2012

€155

ROSÉS

CL 75

Andares, vino rosato 100% carignano

€30

BOISSONS AVEC ALCOOL

BIÈRE CL 33

Nastro Azzurro €6

Ichnusa €6

APÉRITIFS

Vermouth €9

ALCOOLS ET LIQUEURS INTERNATIONAUX

GIN Hendrick's €12

VODKA Ciroc €14

WHISKY Oban 14 Yrs €16

COGNAC Hennessy XO €18

RHUM Zacapa Centenario 23 Yrs €18

PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE

ROOM SERVICE PETIT DÉJEUNER DISPONIBLE DE 07H00 À 12H00

POUR COMMANDER COMPOSEZ LE 7750 LA VEILLE (JUSQU'À 01H00)
OU DE 07H00 À 12H00 (TEMPS D'ATTENTE: 30 MINUTES)

€12 SERONT AJOUTÉS À VOTRE FACTURE POUR LE SERVICE

Un petit déjeuner buffet est servi de 07h00 à 10h00
au restaurant La Veranda

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Si le petit déjeuner continental est inclus dans le prix de votre chambre, seul le coût du service sera en supplément (€12)

Jus de fruit, viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel, yaourt, biscuits, biscottes.

Choisissez votre boisson chaude:

- Espresso / double espresso / café décaféiné
- Cappuccino
- Café américain
- Café au lait
- Thé noir Dammann / thé vert / thé déthéiné / infusion (avec lait ou citron)
- Lait entier / demi écrémé (chaud ou froid)
- Chocolat chaud

Choisissez votre jus de fruit:

- Orange
- Pamplemousse

PETIT DÉJEUNER ALLÉGÉ

Si le petit déjeuner allégé est inclus dans le prix de votre chambre, seul le coût du service sera en supplément (€12)

Choisissez votre boisson chaude:

- Lait entier / demi écrémé (chaud ou froid)
- Espresso / double espresso / café décaféiné
- Cappuccino
- Café américain
- Café au lait
- Thé noir Dammann / thé vert / thé déthéiné / infusion (avec lait ou citron)

Indichi le sue preferenze:

- Tranche de pain au blé complet
- Biscotte au blé complet
- Biscuits sans sucre
- Yaourt allégé
- Beurre allégé
- Confiture sans sucre
- Fruits en sirop sans sucre
- Salade de fruits
- Céréales

Suppléments:

- Fromage €5
- Salami €5
- Jambon €5
- Carpaccio de saumon fumé €5
- Carpaccio d'espadon fumé €5
- Légumes €5
(tomates / pommes de terre)
- 2 oeufs €5
(à la coque / au plat / brouillés / omelette / avec du bacon)

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN €35

Jus de fruit, viennoiseries, pain, beurre, confiture, céréales, miel, yaourt, biscuits, biscottes, pancakes.

Choisissez votre boisson chaude:

- Espresso / double espresso / café décaféiné
- Cappuccino
- Café américain
- Café au lait
- Thé noir Dammann / thé vert / thé déthéiné / infusion (avec lait ou citron)
- Lait entier / demi écrémé (chaud ou froid)
- Chocolat chaud

Choisissez votre jus de fruit:

- Orange
- Pamplemousse

Choisissez vos accompagnements:

- Fromage
- Salami
- Jambon
- Carpaccio de saumon fumé
- Carpaccio d'espadon fumé
- Légumes
(tomates / pommes de terre)
- Salade de fruit
- 2 oeufs
(à la coque / au plat / brouillés / omelette / avec du bacon)

PETIT DÉJEUNER HEALTHY €35

Jus de fruit, pâtisseries mixtes, tranche de pain au blé complet, beurre allégé, confiture sans sucre, miel, biscottes au blé complet.

Choisissez votre boisson chaude:

- Caffè espresso / double espresso / café décaféiné
- Cappuccino
- Café américain
- Café au lait
- Thé noir Dammann / thé vert / thé déthéiné / infusion (avec lait ou citron)
- Lait entier / demi écrémé (chaud ou froid)
- Chocolat chaud

Choisissez votre jus de fruit / smoothie / jus bio:

- Jus d'orange frais
- Jus de pamplemousse frais
- Smoothie

Choisissez vos accompagnements:

- Salade de fruit
- Plateau de fruits
- Fruits en sirop sans sucre ajouté
- Céréales : bio / sans gluten / avec fruits
- Légumes
(tomates / pommes de terre)
- Yaourt : nature / au fruit / allégé / Bio / sans lactose
- 2 oeufs
(à la coque / au plat / brouillés / omelette / avec du bacon)

- Jus de pomme bio
- Jus de carotte bio

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

Nous informons notre aimable clientèle que des substances allergènes peuvent être présentes dans les plats préparés et servis dans ce restaurant. La présence d'allergènes est signalée au moyen de symboles spécifiques conformément aux instructions contenues dans le règlement (UE) n° 1169/2011. Les plats congelés à l'origine sont également signalés.

Vous trouverez ci-dessous la légende des 14 allergènes alimentaires. En cas de doute ou pour toute information complémentaire, nous vous invitons à contacter notre personnel.



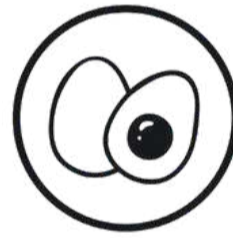
Gluten



Lait



Soja



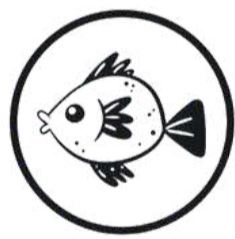
Œuf



Moutarde



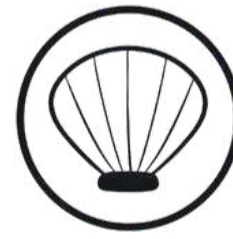
Fruits à
coque



Poisson



Crustacés



Mollusques



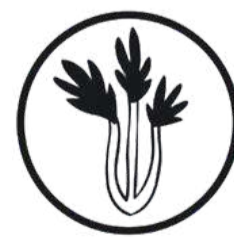
Sésame



Lupins



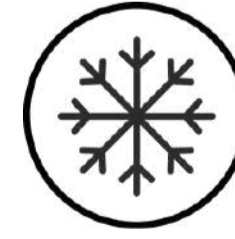
Arachides



Céleri



Sulfites



Décongelé

PULLMAN ALMAR TIMI AMA

Viale dei Ginepri 3 - Villasimius - T. 070 79791 - H3040@accor.com

pullman-timiama-sardegna.com