

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

ROOM SERVICE

Petit-déjeuner de 6h30 à 12h.
Déjeuner et dîner de 11h à 23h00
5942 depuis votre chambre

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche safranée, rouille et croûtons frottés à l'ail **18 €**

Pastrami de bœuf mariné, pickles de légumes, sauce aigre douce **21 €**

Poke bowl de légumes croquants, saumon Gravlax,
chips de pois chiches, yaourt et baies de goji **20 €**

PLATS

Salade Caesar au suprême de volaille grillé **22 €**

Club sandwich traditionnel, frites maison, mêlée de salades **24 €**

Burger de bœuf Limousin (180g), tomate, romaine, sauce à l'oignon caramélisé,
cheddar, bacon, frites maison **26 €**

Château filet de Bœuf (180g), frites maison, roquette, sauce Béarnaise **32 €**

Travers de daurade royale, riz vénéré, sauce vierge aux légumes **28 €**

Linguine Guiseppe Cocco, crevettes tigrées en persillade, pignon **31 €**

DESSERTS

Sélection de fromages de l'Alta Cima, jeunes pousses, compote de pomme au curry **13 €**

Tarte au chocolat intense et noix de coco, coulis de fruits exotiques **12 €**

Glace en pot Hugo et Victor, à la fraise ou citron ou caramel au beurre salé **11 €**

Salade d'ananas au sirop d'épices douces, crème chantilly **12 €**

Du pain sans gluten est à votre disposition.

Pour votre confort et sécurité, le serveur tapera à la porte afin que
vous puissiez récupérer votre plateau

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : France

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

ROOM SERVICE

Breakfast from 6.30 am to 12 am.
Lunch and diner from 11 am to 11 pm
Dial **5942** from your room

STARTERS

- Saffron rock fish soup, rouille and garlic-rubbed croutons **18 €**
- Marinated beef pastrami, vegetable pickles, sweet and sour sauce **21 €**
- Poke bowl of crunchy vegetables, Gravlax salmon, chickpea chips, yogurt and goji berries **20 €**

MAIN COURSES

- Grilled chicken Caesar salad **22 €**
- Classic Club sandwich, homemade french fries, Mesclun salad **24 €**
- Limousin beef burger (180g), tomato, Romaine lettuce, cheddar, bacon, caramelized onion sauce, homemade french fries **26 €**
- Beef tenderloin (180g), homemade french fries, arugula, Bearnaise sauce **32 €**
- Sea bream, venere rice, virgin vegetable sauce **28 €**
- Linguine Guiseppe Cocco, tiger prawns in parsley, pine nuts **31 €**

DESSERTS

- Selection of Alta Cima cheeses, green salad, apple compote with curry **13 €**
- Intense chocolate and coconut tart, exotic fruit coulis **12 €**
- Hugo & Victor ice cream – Strawberry and lemon zests or salted caramel **11 €**
- Pineapple salad with sweet spice syrup, whipped cream **12 €**

Gluten free bread is available.
For your comfort and security, our waiter will knock and will leave your order in front of your door.

VAT net price including taxes and services. Meat origin: France.

CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	22	65	115
LAURENT-PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ			170
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ			180
GRAND SIÈCLE PAR LAURENT-PERRIER			360

VINS - WINES

LES VINS BLANCS

CHABLIS JEAN MARC BROCARD	11	32	55
CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU ROUBINE			63
CASSIS DOMAINE DU PATERNEL			73

LES VINS ROUGES

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE DOMAINE BRILLANNE	10		45
CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU ROUBINE			59
CROZES-HERMITAGE DOMAINE ENTREFAUX		38	62

LES VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE LA VIE EN ROSE CHÂTEAU ROUBINE	9		40
CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU COUSSIN SAINTE VICTOIRE			45

BIÈRES - BEERS

HEINEKEN 33CL			9
LA "DOUCILLON" BRASSÉE À CASSIS			10

ALCOOL PREMIUM - PREMIUM SPIRIT

Gin MARE			4cl
Rhum DIPLOMATICO RESERVA			17
Whisky HIBIKI			19
Vodka GREY GOOSE			19
			16

EAUX ET SOFTS - SOFTS & WATER

EVIAN, BADOIT	33cl	37,5cl	50cl	100cl
			7	10
COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT ICE TEA, ORANGINA, SPRITE	7			
ORGANIC SIMPLE COLA, ORGANIC BITTER LEMON, ORGANIC GINGER ALE, ORGANIC TONIC WATER		8		

JUS DE FRUITS FRAÏS

FRESH FRUIT JUICE			25cl
JUS D'ORANGE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON, JUS DE TOMATE, JUS D'ANANAS			8
Orange juice, Grapefruit juice, Lemon juice, Tomato juice, Pineapple juice			

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

EXPRESSO			5
CAPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO			8
THÉ LAPSANG - SOUCHONG, DARJEELING, CEYLAN, BREAKFAST, EARL GREY, GUNPOWDER, JASMIN			8
ROOIBOS - CAMOMILLE - VERVEINE - TILLEUL			8

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

Petit-déjeuner en chambre de 6h30 à 12h - 29€ TTC
Breakfast from 6.30 am to 12 am - 29€ TTC

PETIT-DÉJEUNER COMPRENANT BREAKFAST WITH

Café, choix de thés ou infusions, chocolat chaud
Choice of coffee, tea, herbal tea or hot chocolate

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse
Fresh orange or grapefruit juice

Corbeille de viennoiseries et pains, confitures, miel et beurre
Bakery selection and bread, jam, honey & butter

AVEC AU CHOIX - WITH YOUR CHOICE

Oeuf au plat, à la coque ou en omelette :
nature ou avec deux garnitures au choix
(Bacon, emmental, fines herbes,
champignons, tomates, jambon de Paris,
saucisses)

Fried egg, soft boiled egg or omelette :
regular or two garnishes of your choice
(bacon, emmental, fresh herbs,
mushrooms, tomato, Parisian ham,
sausages)

Assiette de charcuterie
Cooked meat selection

Assiette de fromage Corse
Cheeses selection

Crêpes
Crepes

Saumon mariné Gravlax
Marinated Salmon « Gravlax »

Assiette de fruits découpés
Fresh cut fruits

Produits sans gluten
Gluten free products

Yaourt nature, maigre ou aux fruits
Plain, low fat or fruit yoghurt

Sélection de céréales bio
Selection of organic cereals

Cake au citron
Lemon cake

Cake au chocolat
Chocolate cake

Pain perdu, sirop d'érable
French toast and maple sirup