

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

ROOM  
SERVICE



# PETIT DÉJEUNER

## BREAKFAST

Petit-déjeuner en chambre de 6h30 à 12h 29

*Breakfast from 6.30am to 12am*

## PETIT DEJEUNER COMPRENANT

### BREAKFAST WITH

Café, choix de thé ou infusion, chocolat chaud  
*Choice of coffee, tea, herbal tea or hot chocolate*

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

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

## À AGREMENTER AVEC

### WITH YOUR CHOICE

Œufs au plat, à la coque, brouillés ou en omelette : nature ou avec garnitures au choix (Bacon, emmental, fines herbes, champignons, tomates, jambon de Paris, saucisses)  
*Fried eggs, soft boiled eggs, scrambles eggs, or omelet: regular or with garnishes of your choice (Bacon, emmental cheese, fresh herbs, mushrooms, tomato, Parisian ham, sausages)*

Assiette de charcuterie  
*Cold cut meats selection*

Sélection de céréales bio  
*Selection of organic cereals*

Assiette jambon de dinde et poulet  
*Turkey ham and chicken plate*

Cake au citron sans gluten  
*Gluten free lemon cake*

Assiette de fromages (comté - chèvre - mimolette)  
*Cheeses selection (comté -goat cheese - mimolette)*

Cake au chocolat sans gluten  
*Gluten free chocolate cake*

Saumon marine Gravlax  
*Marinated salmon "Gravlax"*

Gaufre  
*Waffle*

Salade de fruits  
*Fresh fruits salad*

Flan  
*Pudding*

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

Pain sans gluten  
*Gluten free bread*

En supplément - *in addition* 14€

Œufs Energétique - *Well-being eggs*

Œufs Bénédicte - *Eggs Benedict*

Composez le 5942 depuis votre chambre / *Dial 5942 from your room*

Pour les clients bénéficiant d'un tarif incluant chambre et petit-déjeuner, un supplément de 7€ sera appliqué pour le service en chambre.  
*A €7 service charge will be applied to customers enjoying a rate including room and breakfast.*

Prix net TTC en euros, services et taxes comprises / *VAT net price including taxes and service.*



## ENTRÉES - STARTERS

Salade Caesar, filet de volaille fermière grillé, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigrette Caesar 22  
*Caesar salad, chicken breast, croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes, Caesar dressing*

Soupe de poissons de roche safranée, rouille et croûtons frottés à l'ail 19  
*Saffron rock fish soup, rouille and garlic rubbed crouton*

Salade 'DF' : champignons blancs, haricots verts, comté, romaine, tomate cerise, pignons, huile d'olive citron 19  
« DF » *Salad: mushrooms, green beans, comté cheese, romaine lettuce, cherry tomatoes, pine nuts, olive oil and lemon*

Poitrine de Saumon fumé impérial, blinis, crème battue au citron et aux câpres 26  
*Imperial smoked salmon breast, blinis, whipped cream with lemon and capers*

Poke bowl, 21

Riz camarguais, avocat, betterave, maïs, brocoli, mangue, saumon 'gravlax' ou pastrami de boeuf, baies de goji  
*Poke bowl, Camargue rice, avocado, beetroot, corn, broccoli, mango, Gravlax salmon or beef pastrami, goji berries*

## LES PLATS - MAIN COURSES

Club sandwich traditionnel, frites maison, mêlée de salades 24  
*Classic club sandwich, homemade french fries, mesclun salad*

Burger de boeuf limousin (180g), tomate, romaine, sauce à l'oignon caramélisé, cheddar, bacon, frites maison 26  
*Limousin beef burger (180g), tomato, romaine lettuce, cheddar, bacon, caramelized onion sauce, homemade French fries*

Château filet de bœuf (180g), sauce béarnaise, gratin de pomme de terre, roquette 32  
*Beef tenderloin, bearnaise sauce, potato gratin, arugula*

Fallafels à la betterave, sauce fromage blanc à la menthe et concombre (Vegan) 21  
*Beetroot falafel, cottage cheese dressing with mint and cucumber (Vegan)*

Croque-Monsieur au Jambon truffé, crème de gruyère, mesclun 26  
*Toasted truffled ham and cheese sandwich, Gruyère cream, salad*

Volaille fermière des Alpilles rôtie à la broche, frites maison, jus court 29  
*Roasted free-range chicken from Les Alpilles, home made french fries, juice*

## PÂTES - PASTA

Penne regate sans gluten au corail de lentilles rouges, artichaut confit, sifflets de courgettes 19  
*Gluten free penne regate red lentils, confit artichoke, zucchini*

Linguine 'Guiseppe coco' sauce arabiata ou sauce napolitaine 22  
*"Guiseppe coco" pasta, spicy arrabiata or napoletana sauce*

Déjeuner et dîner de 11h à 23h / Lunch and diner from 11am to 11pm  
Composez le 5942 depuis votre chambre / Dial 5942 from your room

Du pain sans gluten est disponible sur demande, ainsi que la liste des allergènes.  
*Gluten free bread is available on request, as well as the list of allergens.*

Origine des viandes : France / Fruits et légumes issus de l'agriculture Biologique  
*Meat origin: France / Fruits and vegetables are from organic farming.*

Pour votre confort et sécurité, le serveur tapera à la porte afin que vous puissiez récupérer votre plateau.  
*For your comfort and security, our waiter will knock and will leave your order in front of your door.*

Prix net TTC en euros, services et taxes comprises / VAT net price including taxes and service.

## INCONTOURNABLES MUST HAVES

Soupe de poissons de roche safranée, rouille et croûtons frottés à l'ail 19  
*Saffron rock fish soup, rouille and garlic rubbed crouton*

Travers de Loup bio d'ici, 33  
Riz camarguais aux amandes et aux herbes, tomate eurêka au thym,  
sauce vierge aux légumes croquants  
*Organic seabass from Mediterranean, Camargue rice with almonds and fresh herbs,  
tomato with thyme, virgin sauce with crunchy vegetables*

Sélection de fromages de l'Alta Cima, 15  
jeunes pousses, chutney de figues séchées aux épices  
*Selection of Alta Cima cheeses, green salad, dried figs and spices chutney*

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Gratin de pomme de terre 8  
*Classic potatoe gratin*

Pousses d'épinards au beurre 9  
*Spinach shoots with butter*

Haricots verts et pois gourmands sautés 10  
*Green beans and greedy peas*

Riz camarguais aux amandes et aux herbes 7  
*Camargue rice with almond and herb*

Salade de jeunes pousses à l'huile d'olive et pignons 14  
*Young shoots salad, olive oil, pine nuts*

## DESSERTS - DESSERTS

Glace en pot Hugo et Victor, à la fraise et au citron ou caramel au beurre salé 11  
*Hugo & victor ice cream - strawberry and lemon zests, or salted caramel*

Sorbet végétal 'pleins fruits' à la grenade de la maison Sÿba 12  
*Vegetal pomegranate sorbet from Sÿba*

Macaronade aux fruits frais, crème chantilly, jus de fruits rouges 13  
*Fresh fruit « Macaronade », whipped cream, red berries juice*

Brownie au chocolat, mousse chocolat lait, quenelle glacée arabica 12  
*Chocolate brownie, milk chocolate mousse, Arabica coffee ice cream*

Tarte lemon curd, meringue, sorbet citron vert/gingembre 13  
*Lemon curd pie, meringue, green lemon and ginger sorbet*

Déjeuner et dîner de 11h à 23h / Lunch and diner from 11am to 11pm  
Composez le 5942 depuis votre chambre / Dial 5942 from your room

Du pain sans gluten est disponible sur demande, ainsi que la liste des allergènes.  
*Gluten free bread is available on request, as well as the list of allergens.*

Origine des viandes : France / Fruits et légumes issus de l'agriculture Biologique  
*Meat origin: France / Fruits and vegetables are from organic farming.*

Pour votre confort et sécurité, le serveur tapera à la porte afin que vous puissiez récupérer votre plateau.  
*For your comfort and security, our waiter will knock and will leave your order in front of your door.*

Prix net TTC en euros, services et taxes comprises / VAT net price including taxes and service.



## CHAMPAGNES

|                                  | 15CL | 37.5CL | 75CL |
|----------------------------------|------|--------|------|
| LAURENT-PERRIER La Cuvée         | 22   | 65     | 115  |
| LAURENT-PERRIER Brut Millésimé   |      |        | 150  |
| LAURENT-PERRIER Cuvée Rosée      |      |        | 180  |
| GRAND SIÈCLE PAR LAURENT-PERRIER |      |        | 230  |

## VINS - WINES

### LES VINS BLANCS

|   |    |    |    |
|---|----|----|----|
| CHABLIS Jean Marc Brocard                                   | 11 | 32 | 55 |
| CÔTES DE PROVENCE Château Roubine                           |    |    | 63 |
| COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Grand vin du Château La Coste Bio |    |    | 75 |

### LES VINS ROUGES

|   |    |    |    |
|---|----|----|----|
| COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Les Pentes douces Bio | 10 |    | 50 |
| CÔTES DE PROVENCE Château Roubine               |    |    | 59 |
| CROZES HERMITAGE Michelas                       |    |    | 62 |
| CROZES HERMITAGE Gambert                        |    | 42 |    |

### LES VINS ROSÉS

|  |   |  |    |
|--|---|--|----|
| CÔTES DE PROVENCE Château Roubine, La Vie en Rose  | 9 |  | 40 |
| CÔTES DE PROVENCE Château Coussin, Sainte Victoire |   |  | 45 |

## BIÈRES - BEERS

|          |  |  |      |
|----------|--|--|------|
| HEINEKEN |  |  | 33CL |
|          |  |  | 9    |

## ALCOOLS - SPIRITS

|  |  |  |     |
|--|--|--|-----|
| Disponible pendant les heures d'ouverture du bar 17h00-00h00<br>Available during bar openings 5 pm to midnight |  |  | 4CL |
| GIN JUILLET, Maison Ferroni (France, Provence)   |  |  | 16  |
| RHUM AU MIEL ET AU SAFRAN, Maison Ferroni (France, Provence)   |  |  | 15  |
| VODKA CIROC (France, Charente-Maritime)  |  |  | 16  |

## EAUX ET SOFTS - SOFTS & WATER

|                            | 33CL | 50CL | 100CL |
|----------------------------|------|------|-------|
| EVIAN                      |      | 7    | 10    |
| BADOIT                     |      | 7    | 10    |
| COCA COLA, COCA COLA ZÉRO  | 7    |      |       |
| FUZE TEA, ORANGINA, SPRITE | 7    |      |       |

## JUS DE FRUITS FRAIS

### FRESH FRUIT JUICE

|   |  |  |      |
|---|--|--|------|
| JUS D'ORANGE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON 25CL |  |  | 25CL |
| Orange, grapefruit, lemon                             |  |  | 8    |

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| EXPRESSO "ILLY"                         |  |  | 5 |
| CAPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO "ILLY"       |  |  | 8 |
| THÉ "PURE" BREAKFAST, EARL GREY, MENTHE |  |  | 8 |
| CAMOMILLE, VERVEINE                     |  |  | 8 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION

# CARTE DE NUIT

## NIGHT OFFER

DISPONIBLE DE 23H À 6H  
AVAILABLE FROM 11PM TO 6AM

Verrine de foie gras de canard du Sud-Ouest (40g), chutney de fruits secs, navettes briochées 24  
*Verrine of duck foie gras from the South-West (40g), dried fruit chutney, brioche*

Assiette de jambon Bellota Iberico 30  
*Bellota Iberico ham platter*

Poitrine de saumon fumé Impérial de la maison Kaviari, crème citron et câpres, blinis 26  
*Imperial smoked salmon breast from Kaviari, lemon and caper cream, blinis*

Ratatouille confite servie froide 10  
*Confit Ratatouille served cold*

Assiette de fromages Corse Alta Cima, chutney de figues séchées aux épices 15  
*Corsica cheese plate, dried figs and spices chutney*

Crème caramel 9  
*Caramel cream*

Salade de fruits 9  
*Fresh fruit salad*

## BOISSONS

### DRINKS

|  |        |      |       |      |
|--|--------|------|-------|------|
| CHAMPAGNE LAURENT PERRIER La Cuvée                       | 37.5CL | 75CL | 65    | 115  |
| BLANC, CHABLIS, JM Brocard                               |        |      | 32    | 55   |
| ROUGE, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, Les Pentes douces Bio  |        |      |       | 50   |
| ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE, Château Roubine, La vie en Rose |        |      |       | 40   |
| BIÈRES HEINEKEN  |        | 33CL |       | 9    |
| EVIAN / BADOIT   | 33CL   | 50CL | 100CL | 7 10 |
| COCA COLA / COCA COLA ZERO / FUZETEA / ORANGINA          |        |      |       | 7    |