

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

ROOM  
SERVICE



## DÉJEUNER LUNCH

Carte disponible de 12h à 15h / *Carte disponible de 12h à 15h*

### ANTIPASTIS - ANTIPASTI

Panisses de Marseille comme à l'Estaque 6  
*Panisses from Marseille*

Tarama blanc, poutargue et citron vert, blinis 12  
*White tarama, bottarga and lime, blinis*

### ENTRÉES - STARTERS

Burrata crémeuse, tomates bonbons, tapenade, pignons de pin et cébette 22  
*Creamy burrata, baby tomatoes, "tapenade", pine nuts and spring onions*

Vitello tonnato, câpres, olives taggiasche, tomates confites, croûtons et parmesan 22  
*Vitello tonnato, capers, taggiasche olives, dried tomatoes, croutons and parmesan cheese*

### LES PLATS - MAIN COURSES

Filet de daurade rôti sur la peau, gnocchis, petits pois, chorizo, sauce safranée 32  
*Roasted filet of Sea bream, gnocchis, green peas, chorizo, saffron sauce*

Le burger du Carré, bacon, fromage de brebis, pesto rosso et roquette 28  
*'Carré' burger, bacon, sheep cheese, pesto rosso and arugula*

### DESSERTS - DESSERTS

Sélection de fromages affinés 15  
*Fine cheeses selection*

Nage de fraise, meringue, glace miel-lavande 12  
*Strawberries and strawberry coulis, meringue, honey and lavender ice-cream*

Tarte meringuée, pignons de pin, pêche, abricot - «dessert de la Maison Depuichaffray» 12  
*Meringue pie, pine nuts, peach and apricot - from "Sylvain Depuichaffray"*

## DÎNER DINNER

Carte disponible de 15h à 23h / Carte disponible de 12h à 15h

### ENTRÉES - STARTERS

Salade Caesar, filet de volaille fermière grillé, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigrette Caesar 24  
*Caesar salad, chicken breast, croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes, Caesar dressing*

Poitrine de Saumon fumé impérial, blinis, crème battue au citron et aux câpres 28  
*Imperial smoked salmon breast, blinis, whipped cream with lemon and capers*

Poke bowl 23

Riz camarguais, avocat, betterave, maïs, brocolis, mangue, saumon 'gravlax', baies de goji  
*Poke bowl, Camargue rice, avocado, beetroot, corn, broccoli, Gravlax salmon, goji berries*

Falafels, sauce fromage blanc à la menthe et concombre 21  
*Falafels, cottage cheese dressing with mint and cucumber*

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

### LES PLATS - MAIN COURSES

Club sandwich traditionnel, frites fraîches, mûlée de salades 26  
*Classic club sandwich, homemade French fries, mesclun salad*

Burger de bœuf Limousin (180g), tomate, romaine, cheddar, sauce à l'oignons caramélisés, bacon, frites maison 28  
*Limousin beef burger (180g), tomato, romaine lettuce, cheddar, bacon, caramelized onion sauce, homemade French fries*

Château filet de bœuf Limousin (180g), sauce béarnaise, gratin de pomme de terre, roquette 38  
*Limousin beef tenderloin, "bearnaise" sauce, potato gratin, arugula*

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

Penne rigate "Guiseppe coco", tomates cerises, pignons, brocolis, safran 25  
*"Guiseppe Coco" penne rigate, cherry tomatoes, pine nuts, broccoli, saffron Place pates*

Filet de daurade, endives caramélisées à l'orange, patate douce, jus de carotte au cumin 32  
*Filet of Sea bream, caramelized endives with orange, sweet potato, carrot juice with cumin*

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Assortiments de légumes de saison 8  
*Simmered vegetables*

Riz camarguais aux amandes et aux herbes 8  
*Camargue rice with almond and herb*

Salade de jeunes pousses à l'huile d'olive et pignons 8  
*Young shoots salad, olive oil, pine nuts*

Frites fraîches 8  
*Fresh fries*

## DESSERTS - DESSERTS

Mêlée d'ananas aux zestes de citron vert, sorbet citron vert /gingembre 13  
*Mixed pineapple with lime zest, lime & ginger sorbet*

Brownie au chocolat, chantilly et framboises 12  
*Chocolate brownie, whipped cream and raspberries*

Tarte meringuée, pignons de pins, pêche, abricot - Dessert de la maison Depuichaffray 13  
*Meringue pie, pine nuts, peach, apricot - Dessert by Depuichaffray*

Sélection de fromages affinés, jeunes pousses, chutney de figues séchées aux épices 15  
*Selection of mature cheeses, young shoots, dried fig chutney with spices*

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 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

# PETIT DÉJEUNER

## BREAKFAST

Petit-déjeuner en chambre de 6h30 à 12h 31

*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*

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.

# CARTE DE NUIT

## NIGHT OFFER

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

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

Poitrine de saumon fumé Impérial de la maison Kaviari, crème citron et câpres, blinis 28  
*Imperial smoked salmon breast from Kaviari, lemon and caper cream, blinis*

Assiette de fromages affinés 16  
*Plate of mature cheeses*

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	