

PETIT-DÉJEUNER

DÈS 6 HEURES

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 38 €

THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT

choix de thés ou infusions, espresso, café américain,
café filtre, chocolat chaud fondu à l'ancienne

PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES

croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins, petits pains

FRUITS FRAIS PRESSÉS

orange, pamplemousse, citron ou pomme

BEURRE, CONFITURES, MARMELADE ET MIEL

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN 50 €

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :

PORRIDGE OU CÉRÉALES OU YAOURT

ŒUFS :

au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

PETIT-DÉJEUNER PLAZA 65 €

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AGRÉMENTÉ DE :

ŒUFS :

au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette, classiques ou aux blancs d'œufs (selon votre choix)

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, fines herbes, tomates, légumes de saison
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA, ORIGINE GUIJUELO (Province de Salamanque, Espagne)

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE / CONDIMENTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS OU UNE DOUCEUR AU CHOIX

YAOURT NATURE OU AUX FRUITS

Un verre de Champagne Alain Ducasse

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

DÈS 6 HEURES

THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT

Choix de thés ou infusions	9 €
Expresso	9 € 7€
Café décaféiné	9 €
Café américain, ou décaféiné	9 €
Café filtre, ou décaféiné	9 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne.	10 €
Cappuccino	10 €
Caffé latte	10 €

PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES 14 €

croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins, petits pains

FRUITS FRAIS PRESSÉS 12 €

orange, pamplemousse, citron ou pomme

JUS DE FRUITS. 12 €

tomate, raisin, ananas, multivitaminé

FRUITS FRAIS *(selon la saison)*

Compote de pruneaux	14 €
Fruits de saison	16 €
Salade de fruits frais de saison	22 €
Salade d'agrumes en filets, orange ou pamplemousse	16 €
Pamplemousse cocktail	16 €
Kiwis, mangues, papayes	26 €
Melon	24 €
Fruits tranchés	24 €
Fruits rouges	24 €

CÉRÉALES

Sélection de céréales	12 €
Porridge	12 €
Bircher muesli énergétique	16 €

(fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges, pommes Granny smith, miel)

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

ŒUFS

SUGGESTION DU JOUR

renseignements disponibles auprès du Maître d'hôtel

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (*selon votre choix*) 16 €

BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (*selon votre choix*) 18 €

NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :

champignons de Paris, fromage, fines herbes, jambon au torchon, bacon, tomates, légumes de saison, saucisses

(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ 24 €

ŒUFS BÉNÉDICTINE 32 €

TERRE ET MER

POITRINE DE PORC CRISPY 14 €

BACON poêlé ou grillé 14 €

SAUCISSES de veau poêlées ou grillées 14 €

JAMBON AU TORCHON 18 €

JAMBON DE PARME 22 €

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA BELLOTA, ORIGINE GUIJUELO (*Province de Salamanque, Espagne*) 32 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE / CONDIMENTS 40 €

pain de campagne Poilâne toasté

FROMAGES ET YAOURTS

FROMAGES frais et affinés : 22 €

camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental

FROMAGE BLANC 0%, nature ou aux herbes 8 €

YAOURT 0%, nature ou aux fruits 8 €

PÂTISSERIES

PAIN PERDU au sirop d'érable 16 €

PANCAKES au sirop d'érable 16 €

à la banane 16 €

TROIS CRÊPES MAISON au sucre 16 €

à la confiture 18 €

au chocolat 22 €

GAUFRES au sucre glace 16 €

DÉJEUNER ET DÎNER

DE 12H00 À 22H30

SUGGESTION DU JOUR 38 €
renseignements disponibles auprès du Maître d'Hôtel

LES POTAGES

SOUPE À L'OIGNON en gratinée. 24 €

CRÈME DE VOLAILLE ET TRUFFES 32 €

LES HORS D'ŒUVRES

SALADE NIÇOISE 32 €
thon, anchois, tomates, concombre, poivrons rouges, cébettes, romaine,
artichauts, œufs de caille, céleri branche, olives « taggiasche » dénoyautées

SALADE FRAÎCHEUR RIVIERA 42 €
sucrine, tomates romaine, poulpes, crevettes, moules, huile d'olive, olives « taggiasche », basilic

SALADE RELAIS PLAZA 42 €
crevettes roses, romaine, asperges cuites et crues, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail

SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON 38 €
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûtons, olives « taggiasche », sauce César

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE 34 €
pain de campagne Poilâne toasté

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT 40 €
chutney de figues de Solliès / sucs d'orange sanguine, brioche toastée

LES SAVEURS D'ASIE

MAKI À L'ESCOLIER - 8 PIÈCES 22 €

SASHIMI À L'ESCOLIER 24 €

AU SAUMON 24 €

SUSHI AU SAUMON - 8 PIÈCES 26 €

A L'ESCOLIER - 8 PIÈCES 32 €

LES ŒUFS

ŒUFS BÉNÉDICTINE	32 €
ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ	24 €
AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (<i>selon votre choix</i>)	16 €
BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (<i>selon votre choix</i>)	18 €
NATURE OU GARNIS DE (2 au choix) :	
saucisses, bacon, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, tomates, légumes de saison, fines herbes	
<i>(supplément pour la troisième garniture de 4 €)</i>	

LE RIZ ET LES PÂTES

ORECCHIETTE à la bolognaise	26 €
SPAGHETTI « al pesto »	24 €
RISOTTO aux truffes	68 €
PAËLLA à notre façon	34 €
LASAGNE au four	26 €
PENNE ARRABBIATA	24 €

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE	64 €
pommes de terre écrasées, épinards en branche, beurre noisette citronné	
ESCOLIER ET ARTICHAUTS À LA PLANCHA	36 €
sauce vierge à l'estragon, olives cassées	
BAR DE LIGNE AU GRIL	51 €
petits farcis de saison, sucs de roche	
GAMBAS SAUVAGES ET CŒUR DE SUCRINE RÔTIES	64 €
légumes paysans mijotés à la planchetta	

LES VIANDES ET GRILLADES

HAMBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes	30 €
CHEESEBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes	32 €
STEAK TARTARE (ORIGINE FRANCE). salade de jeunes pousses	38 €
ENTRECÔTE BLACK ANGUS POÊLÉE 300GR (ORIGINE U.S.A.) béarnaise, pommes coin de rue	52 €
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS POÊLÉ (ORIGINE U.S.A.) pommes maxime, sauce poivre	65 €
PAILLARD DE VEAU grillé, cœur de laitue, copeaux de parmesan affiné	36 €
CÔTES D'AGNEAU AU GRIL vrai jus aux olives cassées, petits paquets d'aubergines à la tomate	49 €
POULET JAUNE DES LANDES À LA BROCHE (en demi) gratin dauphinois, vrai jus	44 €

LES SAVEURS D'ASIE

GINATAANG MANOK NA MAANGHANG / KANIN Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur	38 €
PANSIT HIPON Grosses crevettes et nouilles sautées / sauce soja	32 €
ADOBONG BAKA / KANIN / IHAW SAUCE Poirtrine de veau fondante / sauce barbecue, riz vapeur / cébettes et concombre	38 €

LES LÉGUMES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES	10 €
POMMES ALLUMETTES	12 €
ÉPINARDS AU BEURRE NOISETTE	12 €
HARICOTS VERTS	12 €
LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS	14 €

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	22 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental	

LES DESSERTS

MOUSSE CHOCO CRUNCHY	16 €
CHEESE CAKE PASSION MANGUE	16 €
FRUITS ROUGES AU JUS DE CUISSON, CRÈME LÉGÈRE	16 €
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	16 €
RELIGIEUSE CARAMEL BEURRE SALÉ	16 €
PLATEAU DE MIGNARDISES	16 €
GLACES MAISON AU CHOIX	16 €
chocolat, café, vanille	
SORBETS MAISON AU CHOIX	16 €
passion-banane, fruits des bois, pamplemousse	
MILKSHAKE	16 €
vanille, chocolat, fraise	
GAUFRES	12 €
au sucre glace	

SNACKS

CANAPÉS MONTAIGNE (12 PIÈCES À PARTIR DE 15H) 36 €

CRISPY DE FOIE GRAS, MARMELADE D'AGRUMES - SAUMON FUMÉ, BEURRE DEMI-SEL – CROSTINI DE CAILLE FUMÉE
ET MANGUE - CHIPS DE HOMARD, POMELOS - SAN DANIELE, CONDIMENT MOUTARDE - ARTICHAUT GRILLÉ, PISTOU
DE BASILIC

SANDWICHES

CLUB SANDWICH TRADITIONNEL 32 €
tomates romaine, salade, poulet, bacon, œuf, mayonnaise
servi avec des chips maison

CROQUE-MONSIEUR 26 €
jambon au torchon, crème de gruyère, emmental

CROQUE PLAZA 32 €
volaille braisée, crème de fromage, comté, vin jaune, marmelade de truffe noire

CARTE VÉGÉTARIENNE
DÉJEUNER / DÎNER / NUIT
DE 12H00 À 6H00

	JOUR	NUIT
LES POTAGES		
POTAGE CULTIVATEUR, croûtons et comté râpé.	22 €	24 €
FIN VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	22 €	24 €
 LES HORS D'ŒUVRES / LES ŒUFS		
CRUDITÉS carottes râpées, concombre, tomates grappe, céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée	22 €	24 €
ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES	38 €	42 €
OMELETTE PLATE à l'espagnole	16 €	18 €

CARTE ENFANT

PETIT DÉJEUNER ~~28€~~ 24€

POUR LES PETITS GASTRONOMES

- Chocolat chaud fondu à l'ancienne ou choix de thés
- Croissant, brioche, pain au chocolat, pain complet, petits pains ou toast
- Confitures, miel, marmelade et beurre frais
- Jus de fruits frais pressés
- Crêpes ou gaufres, confiture
- Choix de céréales
- Une pièce d'œuf à la coque ou œufs brouillés

DÉJEUNER ET DÎNER (une entrée et un plat) ~~44€~~ 38€

ENTRÉES

- Potage cultivateur, croûtons et fromage râpé
- Fin velouté de légumes verts
- Crudités
 - carottes râpées, concombre, tomates grappe,
 - céleri rémoulade, betterave rouge, radis, vinaigrette moutardée
- Jambon au torchon

LES POISSONS, PÂTES ET GRILLADES (avec un légume au choix)

- Filets de sole, meunière ou pochés
- Hamburger ou cheeseburger (origine France)
- Linguine au beurre-parmesan ou à la sauce tomate
- Escalope de veau grillée
- Escalope de veau poêlée, sauce crème aux champignons

LES LÉGUMES

- légumes de saison, pommes de terre écrasées, pommes allumettes, haricots verts

LES DESSERTS ~~12€~~ 10€

- Le « funky monkey milkshake »
- Salade de fruits
- Gaufres au sucre glace

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

CARTE DE NUIT

DE 22H30 À 6H00

LES POTAGES

SOUPE À L'OIGNON en gratinée 26 €

LES HORS D'ŒUVRES

SALADE FRAÎCHEUR RIVIERA 44 €
sucrine, tomates romaine, poulpes, crevettes, moules, huile d'olive, olive « taggiasche », basilic

SALADE CÉSAR À NOTRE FAÇON 40 €
poulet, côte de romaine, copeaux de parmesan, croûtons, olives « taggiasche », sauce César

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE 37 €
pain de campagne Poilâne toasté

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT 42 €
chutney de figues de Solliès, sucs d'orange sanguine, brioche toastée

LES SAVEURS D'ASIE

MAKI À L'ESCOLIER - 8 PIÈCES 24 €

SASHIMI À L'ESCOLIER 28 €

AU SAUMON 28 €

SUSHI AU SAUMON - 8 PIÈCES 28 €

A L'ESCOLIER - 8 PIÈCES 34 €

LES ŒUFS

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS (*selon votre choix*) 16 €

BROUILLÉS OU EN OMELETTE, CLASSIQUES OU AUX BLANCS D'ŒUFS (*selon votre choix*) 18 €

NATURE OU GARNIS DE (2 *au choix*) :
bacon, saucisses, jambon au torchon, fromage, champignons de Paris, tomates, légumes de saison, fines herbes
(supplément pour la troisième garniture de 4 €)

ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ 26 €

LE RIZ ET LES PÂTES

SPAGHETTI « al pesto » 24 €

ORECCHIETTE à la bolognaise. 28 €

RISOTTO aux truffes 62 €

LASAGNE au four 28 €

PENNE ARRABBIATA 26 €

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

BAR DE LIGNE AU GRIL	51 €
petits farcis de saison, sucs de roche	
GAMBAS SAUVAGES ET CŒUR DE SUCRINE RÔTIES	64 €
légumes paysans mijotés à la planchetta	
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE	64 €
pommes de terre écrasées, épinards en branche, beurre noisette citronné	

LES VIANDES ET GRILLADES

HAMBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes	32 €
CHEESEBURGER (ORIGINE FRANCE), pommes allumettes	34 €
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS POÊLÉ (ORIGINE U.S.A.), pommes maxime, sauce poivre	62 €
PAILLARD DE VEAU, grillé, cœur de laitue, copeaux de vieux parmesan	38 €
POULET JAUNE DES LANDES (en demi) gratin dauphinois, vrai jus	50 €

LES SAVEURS D'ASIE

GINATAANG MANOK NA MAANGHANG / KANIN	42 €
Poulet braisé au curry rouge, légèrement pimenté, riz vapeur	
PANSIT HIPON	34 €
Grosses crevettes et nouilles sautées / sauce soja	
ADOBONG BAKA / KANIN / IHAW SAUCE	42 €
Poitrine de veau fondante / sauce barbecue, riz vapeur / cébettes et concombre	

LES LÉGUMES

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES	10 €
POMMES ALLUMETTES	12 €
ÉPINARDS AU BEURRE NOISETTE	12 €
HARICOTS VERTS	12 €
LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS	14 €

SANDWICHS FROIDS

CLUB SANDWICH TRADITIONNEL	34 €
tomates romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec des chips maison	

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	24 €
camembert, reblochon, sainte-maure, fourme d'Ambert, comté, roquefort, emmental	

LES DESSERTS

MOUSSE CHOCO CRUNCHY	16 €
CHEESE CAKE PASSION MANGUE	16 €
FRUITS ROUGES AU JUS DE CUISSON, CRÈME LÉGÈRE	16 €
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	16 €
RELIGIEUSE CARAMEL BEURRE SALÉ	16 €
PLATEAU DE MIGNARDISES	16 €
GLACES MAISON AU CHOIX	16 €
chocolat, café, vanille	
SORBETS MAISON AU CHOIX	16 €
passion-banane, fruits des bois, pamplemousse	
MILKSHAKE	16 €
vanille, chocolat, fraise	
GAUFRES	12 €
au sucre glace	

DIVERS

COUVERT, ASSIETTE, NAPPE ET SERVIETTE SEULS (PAR PERSONNE)	22 €
--	------