

# 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 . . . . .	<del>9 €</del> 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 <b>300GR</b> (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
<b>LES POTAGES</b>		
POTAGE CULTIVATEUR, croûtons et comté râpé. . . . .	22 €	24 €
FIN VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS . . . . .	22 €	24 €
 <b>LES HORS D'ŒUVRES / LES ŒUFS</b>		
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 €

## SANDWICHES 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 €
--	------