

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*

Rosaces de tomates anciennes, burrata di bufala, huile d'olive au basilic et au citron 19  
*Heirloom tomatoes, burrata di bufala, basil and lemon olive oil*

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

## LES PLATS - MAIN COURSES

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

Burger de bœuf Limousin (180g), tomate, romaine, cheddar, sauce à l'oignons caramélisés, 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*

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

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

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

## PÂTES - PASTA

Pâtes calamarata, tomates cerises, artichauts grillés au thym, olives noires 19  
*Calamarata pasta, cherry tomatoes, grilled artichoke with thyme, black olives*

Linguine 'Guiseppe coco' sauce arabiata 22  
*« Guiseppe coco » pasta, spicy arrabiata 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, compotée de fenouil, bouillon léger, rouille 33  
*Mediterranean Seabass, fennel compote, light broth, "Rouille" sauce*

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 au caramel au beurre salé 11  
*Ice cream from Hugo et Victor, strawberry and lemon or salted butter caramel*

Fraises des Alpilles, glace aux grains de vanille, jus de fruits rouges 13  
*Strawberries from the Alpilles, vanilla ice cream, red fruit juice*

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

Tarte 'signature' au citron/praliné, meringuée, glace praliné noisette 12  
*Lemon and praline pie, meringue, hazelnut praline ice cream*

Salade de fruits frais, glace végétale à l'amande et fleur d'oranger 12  
*Fresh fruit salad with almond and orange blossom ice cream*

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 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

<i>FRESH FRUIT JUICE</i>			25CL
JUS D'ORANGE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON 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 Pentès 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