

LE ROOM SERVICE

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Livre des allergènes disponible sur demande

Prix nets en euros, hors boissons, service compris

TOUS LES MIDIS AVEC LA CARTE

12H00 / 15H00

(Bistrot
Lumière)

BANDOL

LES DESSERTS DU BISTROT

12h00 / 18h00

Crêpes soufflées exotiques, mangue & citron vert	13 €
Tarte Bourdaloue aux poires & crème amandine	12 €
Tarte aux pommes façon Tatin & pralines roses crème double fermière	12 €
Brioche perdue à la farine de châtaignes caramel, coings confits	12 €
Ananas rôti, coulis de mangue & passion sorbet coco & baies de grenade	12 €
Assiette de fruits frais de saison	16 €

TOUS LES SOIRS AVEC LA CARTE

18H00 / 22H30

Le Bar

Produits disponibles en 24/24 🕒 📞

CARTE DE NUIT

22H30 / 6H00



Partagez vos souvenirs et expériences

ROOM SERVICE DU MIDI

de 12h00 / 15h00

EN ATTENDANT LES COPAINS

Croq buffala au basilic & truffe d'été	12 €
Gambas croustillantes 4 pièces	14 €
Pissaladière	12 €
Os à moelle gratiné à la provençal pain de campagne grillé	9 €
Boudin noir croustillant & sweet chili sauce	9 €

LES ENTRÉES

Tartare de thon, betterave & fruits rouges vinaigrette fermentée aux citrons verts	21 €
Moules de la baie de Tamaris au curry	18 €
Œufs de ferme « plein air » poché à la florentine	17 €
Brandade de cabillaud servie froide salade d'herbes & poutargue de Cotignac	15 €
Carpaccio de noix de Saint Jacques potiron, noisettes & zestes d'agrumes	24 €
Salade de haricots verts & lentilles éclats de noisettes & pomme Granny Smith	15 €

LES ENFANTS

Pâtes « busiate » à la sauce tomate Sicilienne	12 €
Steak haché « Black Angus » & grosses frites maison	15 €
Poisson du jour	18 €
Omelette à la « vache qui rit [®] »	12 €

LES POISSONS

Loup entier rôti aux amandes pour 2 personnes haricots verts persillés	45 €/pers
Pavé d'espadon flambé au pastis ratatouille traditionnelle en cocotte	24 €
Pêche du jour en croûte de pain sauce grenobloise au chou romanesco	24 €
Noix de Saint Jacques poêlées au beurre demi-sel blanquette de légumes au vin jaune	32 €
Pâtes « busiate » au basilic pistou, olives & tomates confites	17 €
Sole de petit bateau « grillée » ou « meunière » pommes de terre rattes confites	59 €

LES VIANDES - Origine France -

Rougail de saucisses & poulpes de roches riz basmati	26 €
Club sandwich bistrot	21 €
Bavette de bœuf à l'échalote	23 €
Tartare de bœuf au couteau taillé dans le filet	24 €
Filet de boeuf aux poivres flambé au cognac	32 €
Entrecôte « Angus » grillée, 300g sauce béarnaise	36 €
Burger de bœuf « Black Angus » tomate, oignon, cheddar & sauce barbecue	19 €

Servi avec grosses frites maison

ROOM SERVICE DU SOIR

de 18h00 / 22h30

TAPAS...SEUL OU À PARTAGER

Jambon de Bayonne domaine Abotia affiné 24 mois	22 €
Chorizo de Jabugo 100g 🍴🍴	16 €
Saucisson de Jabugo 100g 🍴🍴	16 €
Lamito de Jabugo 80g 🍴🍴	18 €
Pizzetta à l'artichaut	18 €
Caviar d'aubergine, câpres, baies de grenade & basilic	15 €
Pain sarde croustillant, guacamole & fleur de brocolis	15 €
Beignets d'artichauts sauce aïoli	16 €

LES ENTRÉES & SALADES

Tartare de poissons suivant nos arrivages assaisonné à la coriandre et à l'ail noir	21 €
Burrata des Pouilles, collection de tomates grappes au vinaigre balsamique de Modène	19 €
Salade de poulpe à l'huile de chorizo, courgette & orange bio	21 €
Carpaccio de bœuf français à la truffe d'été – tuber aestivum-feuilles de roquette & parmesan Reggiano	23 €

LES ŒUFS

Œufs de plein air de la ferme de l'Aupillon brouillés au saumon fumé	17 €
Œufs de plein air de la ferme de l'Aupillon pochés « Bénédicte »	19 €
English muffins, bacon & sauce hollandaise	

🍴🍴 Disponible 24/24

Livre des allergènes disponible au bar sur demande

Prix nets en euros, hors boissons, service compris

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Wok de gambas aux légumes primavera & pesto	28 €
Filet de daurade cuit à l'unilatéral pois chiche de Rocbaron cuisiné aux petits oignons & panisse	28 €
Panaché de poissons, semoule végétale & pistaches de Sicile	32 €

LES VIANDES

Quasi de veau de lait rôti, pomme purée & salade sucrine	24 €
Filet de bœuf « Bio » aux poivres & grosses frites maison	32 €
Suprême de pintade fermière	28 €
riz thaï au lait de coco	

Toutes les viandes sont d'origine française

SNACKING & PÂTES

Burger de bœuf « Black Angus » origine France ou Allemagne tomate, oignon, cheddar & sauce barbecue servis avec frites	19 €
Spaghettis artisanales de Giuseppe Coco au pesto génoise	17 €
Spaghettis artisanales de Giuseppe Coco « al polpo »	19 €
Penne Ziti Rigate à la sauce tomate Sicilienne 🍴🍴	15 €

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés 🍴🍴 La consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans	24 €
Crème citron, mascarpone & biscuit rocher coco	11 €
Eclair au chocolat grand cru	11 €
Assiette de fruits de saison 🍴🍴	16 €
Tarte aux pignons de pins caramélisés au sirop d'érable	12 €

CARTE DISPONIBLE LA NUIT

22h30 / 6h00

En collaboration avec Laurent Azoulay
chef 1 étoile du Kaila à Méribel

ENTRÉES À TARTINER

bokal de 120g

Brandade de cabillaud	21 €
Caviar d'aubergines aux aromates	19 €
Foie gras de canard mi cuit au naturel	39 €

VELOUTÉ SERVI CHAUD OU FROID

bokal de 50 cl

Velouté de tomates de Provence	21 €
Velouté de carottes à l'orange & mangues	21 €

LES PLATS CUISINÉS

bokal de 280 g

Poulet a la Provençale	32 €
Epaule d'agneaux confite aux agrumes	36 €
Bœuf Bourguignon	36 €
Sélection de fromages affinés	24 €
Assiette de fruits frais de saison	16 €



SÉLECTION DU SOMMELIER

VINS ROUGES

<u>AOP Bandol</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
2017 Domaine Bunan « Moulin des Costes »		48 €
2014 Domaine de Ray Jane		58 €
2014 Domaine de la Noblesse	39 €	58 €

VINS BLANCS

<u>AOP Bandol</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Bunan « Moulin des Costes »		44 €
Domaine de Ray Jane « Sanary »	32 €	52 €
Domaine de la Noblesse		45 €

VINS ROSÉS

<u>AOP Bandol</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Bunan « Moulin des Costes »		44 €
Domaine de Ray Jane	32 €	50 €
Château de Pibarnon		58 €

CHAMPAGNE

<u>AOP Champagne</u>		<u>75 cl</u>
Bollinger BRUT SPECIAL CUVÉE	la coupe 14 cl	18 €
Bollinger BRUT ROSÉ	la coupe 14 cl	24 €

VINS AUX VERRES 15 cl sélection du moment

Blanc, rouge ou rosé ~ Bandol ou Côtes de Provence ~		12 €
--	--	------

EAUX MINÉRALES

Evian / Badoit	75 cl	8 €
Chateldon	75 cl	8 €



Le Bar

SUGGESTIONS DU CHEF BARMAN

de 10h30 / 0h00

MADemoiselle AMARETTO 18 cl 21 €

Amaretto, pêche, thé vert, citron, Champagne rosé
Le best-seller « signature » d'Alexandre

BANDOL SOUR 16 cl 20 €

Scotch Whisky, citron, sucre, vin rouge AOC Bandol, lavande
L'alliance surprenante du whisky et du vin rouge

MOJITO 20 cl 15 €

Rhum Bacardi carta oro, menthe fraîche, citron vert
cassonade & soda

Plus qu'un classique, véritable emblème entré dans la légende

VIRGIN COLADA 25 cl 12 €

Crème de noix de coco & jus d'ananas
Sans alcool, à déguster sans modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération
Prix nets en Euros, hors boissons, taxes et service compris