

Petit déjeuner - Breakfast

Buffet 27 €/In Room 35 €

De 7h30 à 11h00 – 7.00 am to 11.00 am

Avec notamment/ with :

Le Barista

- Jus détox du jour maison / Detox Juice of the day
- Jus de fruits frais pressés : orange, pamplemousse et jus du jour
Freshly squeezed: orange, grapefruit and fruit of the day
- Café expresso, cappuccino, décaféiné... par Nespresso®
Coffee expresso, cappuccino, decaffeinated... by Nespresso®
- Earl Grey, thé vert Sencha japonais, Lapsang Souchong, Rooibos, infusions... par Palais des thés®
Selection of teas: Earl Grey, Sencha japan green tea, Lapsang Souchong, Rooibos, infusions... by Palais des thés®
- Chocolat chaud maison sur mousse de lait
Homemade hot chocolate top with creamy foam
- Laits de vache, de soja, d'amandes
Milk: Dairy, soya, almond

Le Crémier/ Dairyman

- Yaourts natures et fruits
Yogurts : plain and fruits
- Fromage blanc 30% et 0% de matière grasse
Soft cream cheese, 30% and 0% of fat content
- Fromages : Emmental, Mimolette, tome de brebis locale
Cheeses: Emmental, Local Goat Cheese, Mimolette
- Fruits frais découpés et entiers, fruits secs
Fruits : whole, sliced or dried
- Fromage frais en faisselle
Bowl of fromage frais

Le Boulanger / Danish pastries - Breads

- Viennoiseries : pain au chocolat, croissant / *Pastries*
- Paillasse blanche, paillasse céréales, baguette ficelle, pain de mie frais, Brioche / *Cereals and white bread, baguette, fresh loaf bread, brioche*
- Chouquettes maison, cake maison
Choice of homebaked cakes
- Céréales bio : crunchy au chocolat, muesli, corn flakes avec et sans gluten. / *Organic cereals : chocolate crunchy, muesli, corn flakes with or gluten free.*
- Confitures artisanales, sans conservateur, ni colorant, Fauchon®
Jam, no preservative or artificial colourings by Fauchon®
- Miel / *Honey*

Le Charcutier/ Delicatessen

- Jambon blanc, Jambon de Pays sec / *White ham, Cured ham*

Pdj Complet - The Full

Complet buffet 27 € / In Room 35 €

En plus du buffet, le Cuisinier vous propose :

In addition to the buffet, Chef suggests:

Les œufs frais cuisinés minute à votre convenance :
brouillés, à la coque, durs, sur le plat, en omelette...

Fresh eggs cooked to your taste:

scrambled, boiled, hard boiled, fried, omelet...

Saumon fumé

Smoked salmon

Et nos Gourmandises Chaudes du Jour / Our daily warm delicacies :

Lundi – Monday :

Riz au lait de soja

Soja milk rice pudding

Mardi – Tuesday :

Gaufre fraîche

Waffles

Mercredi – Wednesday :

Pancakes moelleux

Pancakes

Jeudi – Thursday :

Muffin choco-banane

Chocolate and banana muffin

Vendredi – Friday :

Madeleines cœur chocolat

Chocolate madeleine

Samedi – Saturday :

Brioche perdue au sucre roux

Brioches perdues, brown sugar

Dimanche – Sunday :

Crêpes à la farine de blé

Crêpes

N'hésitez pas à nous demander des produits sans gluten

Do not hesitate to ask for gluten-free products

Supplément 5 € Room service,
5 € extra charge Room service

BENKIRAÏ Room Service

De 12h à 14h30 et de 19h à 21h

Entrées

Tataki de thon rouge aux agrumes

Red tuna Tataki with citrus fruits 25 €

Maquereaux grillés à la flamme, betteraves et fèves

Grilled mackerels, beetroot and broad beans 14 €

Tomates multicolores, grosse burrata 150 gr, basilic

Tri colors tomatoes, buratta 150 gr, basil 18 €

Pressé d'épaule d'agneau servi froid, thym et courgettes, coulis de piquillos

Pressed shoulder of lamb, thyme and zucchini, pepper sauce 22 €

Plats

Risotto aux asperges vertes, parmesan et pourpier

Risotto with green asparagus, parmesan cheese and purslane 29 €

Wok de volaille, légumes croquants, coriandre et amandes grillées

Chicken wok, crunchy vegetables coriander and grilled almonds 29 €

Rumsteck de bœuf Charolais 300 gr, pommes de terre sautées à la sarriette

A 300 gr Charolais beef rump-steak 300 gr, pan-fried potatoes with savory 38 €

Filet de Rascasse snacké à l'huile d'olive, mousseline de carotte, orange, gingembre

Fillet of Mediterranean scorpion fish snacked in olive oil, whipped carrots purée, orange and ginger 35 €

Fromages

Sélection de fromage au lait cru de la Fromagerie de la Pastourelle à Châteaudouble

Selection of fresh milk cheeses from « Fromagerie de la Pastourelle » 13 €

Desserts

Panna cotta au citron vert

Panna Cotta lime green 10 €

Tarte chocolat 72% « Caraïbes », caramel et glace fèves de Tonka

« Caraïbes » chocolate (72%) tartlet, caramel, Tonka broad bean ice cream 14 €

Faisselle de chèvre aux fraises de « Cléry » et chantilly à la verveine

Goat « faisselle » with « Cléry » strawberries, verbena whipped cream 12 €

Glaces et sorbets maison

Homemade Ice cream and sorbet 12 €

Chef Julien Barbet

(Viande bovine d'origine France)

Prix nets, service compris (Tva 10% incluse)

BENKIRAÏ Room Service

NIGHT & DAY 24h/24

Salades

Sucrine, sauce vierge

Lettuce heart salad, virgin sauce 10€

Tomates multicolores, burrata 150gr et basilic

Tri colors tomatoes, buratta 150gr and basil 18 €

Salade Caesar avec ou sans anchois, poulet fermier,

Chicken Caesar salad, with or without anchovy 21 €

Encas marinés

Artichauts à l'huile d'olive

Artichokes marinated in Olive oil 12 €

Sardines à l'huile d'olive et à la tomate

Pilchards with olive oil and tomato sauce 12 €

Calamars à la Portugaise

Portuguese style calamari 12 €

Classiques

Cheeseburger à l'emmental AOC et frites fraîches

Cheeseburger AOC emmental and fresh French fries 21 €

Saumon fumé par nos soins, crème légère aux agrumes

On site smoked salmon, light citrus cream 18 €

Club poulet-bacon ou saumon-avocat, salade et frites fraîches

Chicken and bacon or salmon-avocado club sandwich, salad and French fries 21 €

Fromages

Sélection de fromages au lait-cru de la Pastourelle à Châteaudooble

Selection of fresh milk cheeses from « Fromagerie de la Pastourelle » 13 €

Desserts

Ananas bio frais

Fresh Organic Pineapple 10 €

Tarte chocolat 72% « Caraïbes », caramel et glace fève de Tonka

« Caraïbes » chocolate (72%) tartlet, caramel, Tonka broad ice cream 14 €

'Mini-Trop' de la Tarte Tropicaine®

'Mini-Trop' from la Tarte Tropezienne® 12 €

Riz au lait de soja

Soja milk rice 10 €

Glaces et sorbets maison (3 boules)

Homemade ice cream and sorbet (3 scoops) 10 €

(Viande bovine d'origine France)

Prix nets, service compris (Tva 10% incluse)

Pour vos enfants...

For your kids...

De 12h à 14h30 et de 19h à 21h

(25 €)

Entrées

Tomate mozzarella, huile d'olive et basilic

Tomato, mozzarella, olive oil and basil

Ravioles de Romans

Ravioles from Romans

Plats

Suprême de volaille, frites

Filleted breast of poultry, french fries

Filet de cabillaud, légumes ou riz

Fillet of codfish, vegetables or rice

Desserts

Mini Trop de la 'Tarte Tropézienne'

Mini Trop from « La Tarte Tropezienne »

Glaces et sorbets maison

Homemade Ice cream and sorbet

(Viande bovine d'origine France)

Prix nets, service compris (Tva 10% incluse)

Carte des boissons

Toutes les boissons du bar sont disponibles à votre demande
All our drinks from the bar are available upon request

Eaux minérales

Evian (50 cl)	5 €
Badoit (33 cl)	5 €
Evian , Badoit (75 cl)	9 €

Sodas (33 cl)

Coca-Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, 6 o'clock Tonic water, Red Bull, limonade Elixia	8 €
--	-----

Jus de fruits (25cl)

Abricot, Ananas, Cranberry, Fraise, , Mangue, Tomate, Raisin blanc,	7 €
---	-----

Jus de fruits frais pressés (25cl)

Orange, Citron, Pamplemousse	10 €
------------------------------	------

Bières (33cl)

1664 Blanche, La Blonde of St Tropez, Corona	9 €
--	-----

Carte des Vins & Champagnes

9am to 11pm

Au verre (14cl)

Rouge, Blanc ou Rosé – Domaine de Fontainebleau	8 €
Rouge, Blanc ou Rosé - Minuty Or	11 €

Champagnes à la coupe (12cl)

Philipponnat Royal Réserve non « dosé »	16 €
Philipponnat Réserve Rosé	18 €

Les vins rosés (75cl)

2016 Château Fontainebleau	32 €
2016 Château Minuty « Cuvée Rosé et Or »	60 €

Les vins blancs (75cl)

Le Rhône

2009 Condrieu La Chambée	80 €
--------------------------	------

La Loire

2008 Pouilly-Fumé « La Moynerie »	44 €
-----------------------------------	------

Le Bordelais

2006 Château Carbonnieux « Cru classé de Graves »	105 €
---	-------

La Provence

2012 Château Margüi « Pierre sauvage »	60 €
--	------

Les vins rouges

Le Rhône

2010 Côtes du Rhône Domaine Duseigneur « La Chapelle »	38 €
--	------

Le Bordelais

2006 Château de Pez	95 €
---------------------	------

Les Champagnes 75cl

Philipponnat Royal Réserve non « dosé »	80 €
Philipponnat Réserve Rosé	120 €

Supplément 5 € Room service,
5€ extra charge Room service