



room service
RESTAURANT

PLATS

**CHEESE BURGER
DE BOEUF BLACK ANGUS
FRITES ET SALADE VERTE**

Beef and cheese burger with fries and green salad
18€

**BURGER D'ESPADON SAUCE TARTARE
FRITES ET SALADE VERTE**

Fish burger with tartar sauce, fries and green salad
18€

**CROQUE-MONSIEUR
FRITES ET SALADE VERTE**

*Croque monsieur
fries and green salad*
16€

**PÂTES À LA SAUCE CARBONARA
OU BOLOGNAISE**

*Pasta carbonara
or bolognese*
16€

**TARTARE DE THON
FRITES ET SALADE VERTE**

*Tuna Tartar
fries and green salad*
20€

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS
SAUCE POIVRE VERT OU PLEUROTÉS**

Fore rib steak with pepper sauce or mushrooms
26€

**PÊCHE DU JOUR GRILLÉE
SAUCE COMBAVA OU Z'APÉTITS**

*Fish of the day on the grill,
combava sauce or z'apétits sauce*
22€

**ROUGAIL SAUCISSES FUMÉES
RIZ, GRAINS, ROUGAIL**

*Smoked sausages rougail with rice,
beans and rougail*
18€

DESSERTS

**SALADE
DE FRUITS FRAIS**

Fresh fruit salad
10€

**CRÈME BRÛLÉE
À LA VANILLE**

Crème brûlée with vanilla
10€

GLACES ARTISANALES

CÔNES

Vanille, coco chocolat,
vanille marbrée au caramel beurre salé
*Ice cone : Vanilla, coco chocolate,
marbled vanilla with salted butter caramel*
6,50€

SORBETS

Mangue, passion, goyavier, ananas
Sorbets : Mango, passion, guava, pineapple
8€

ALLERGÈNES : tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten et produits à base de, oeufs et produits à base d'oeuf, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (lactose), fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

ALLERGENS : all our dishes are likely to contain the following allergens: gluten-containing cereals and products based on them, eggs and egg products, fish and fish products, peanuts and peanut products, soy and soy products, milk and milk-based products (lactose), nuts, celery and celery products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products, sulfur dioxide and Sulphites, lupines and lupine products, molluscs and mollusc products.

BOISSONS

(Les boissons proposées sont servies exclusivement en accompagnement des plats)

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

ANANAS, EXOTIQUE, MANGUE, ORANGE, POMME, TOMATE 25cl <i>Pineapple, exotic, mango, orange, apple, tomato</i>	3.20€
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 25cl <i>Fresh fruit cocktail</i>	7.50€
CITRON PRESSÉ / ORANGE PRESSÉE <i>Pressed lemon / orange</i>	7.50€

SODAS SOFT

COCA COLA 30cl	2.90€
COCA ZERO 50cl	3.20€
ICE TEA PÊCHE/MANGUE 33cl <i>peach/mango</i>	2.90€
FANTA / SPRITE 33cl	2.90€
SCHWEPES TONIC 25cl	2.90€

APÉRITIFS APPETIZERS

PUNCH PLANTEUR 20cl Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	7.50€
TI PUNCH 8cl	7€
Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	
RICARD / PASTIS 4cl	5.50€
MARTINI BLANC/ROUGE 6cl	5.50€

EAUX WATERS

AUSTRALINE 100cl	3€
CILAOS 125cl <i>Sparkling water</i>	4€
½ AUSTRALINE 50cl	2.20€
½ CILAOS	2.40€
PERRIER 33cl	3€

BIÈRES BEERS

DODO PRESSION 25cl	3.20€
DODO BOUTEILLE 33cl	3.50€
DODO BLANCHE 25cl	3.50€
DODO HÉRITAGE 25cl	3.70€
HEINEKEN 33cl	4€
DESPERADOS 33cl	4.50€
BLUKER (SANS ALCOOL) 25cl	3.20€

VIN PICHET PICHET OF WINE

AOP LUBÉRON ROUGE 25cl	6€
AOP VAUCLUSE ROSÉ FRUITÉ 25cl	6€

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

BRUT 75cl	39€
DEMI-SEC 75cl	43€
MILLÉSIMÉ 75cl	67€
ROSÉ 75cl	76€
GRAND SIÈCLE 75cl	118€

POUR TOUTE COMMANDE DE
ROOM SERVICE, VEUILLEZ COMPOSER :

LE 122 (office cafétéria)
OU LE 102 (restaurant Papayer)
Petit déjeuner de 6h30 à 12h

LE 4146 de 12h à 15h
LE 102 de 15h à 21h
Carte ci-dessus

À partir de 21h et jusqu'à 6h30, nous vous
proposons une restauration rapide à
disposition à la réception de l'Hôtel.