

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

« À la carte » · *Breakfast*

Servi de 7 heures à 12 heures · *Served from 7:00 am to 12:00 am*

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

| | |
|--|----|
| Espresso / <i>Espresso</i> | 5€ |
| Café américain, Décaféiné / <i>Coffee, Decaffeinated</i> | 8€ |
| Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling) / <i>Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)</i> | 9€ |
| Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i> | 9€ |
| Cappuccino, latte / <i>Cappuccino, latte</i> | 9€ |

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Bakery basket selection

| | |
|--|-----|
| Petits pains, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins <i>Bread rolls, croissant, chocolate roll, raisin bun</i> | 15€ |
|--|-----|

JUS DE FRUIT / *Fruit juices*

| | |
|--|-----|
| Jus de fruits frais (orange, pamplemousse) <i>Freshly squeezed (orange, grapefruit)</i> | 12€ |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Fraise, pomme, tomate, poire <i>Strawberry, apple, tomato, pear</i> | 15€ |
|--|-----|

CÉRÉALES, FRUITS, YAOURTS

Cereals, Fruits, Yogurts

| | |
|--|-----|
| Porridge, all bran, rice krispies, muesli, corn flakes | 10€ |
| Yaourt nature / <i>Plain yogurt</i> | 5€ |
| Yaourt aux fruits / <i>Fruit yogurt</i> | 5€ |
| Salade de fruits frais / <i>Fresh fruit salad</i> | 12€ |
| Assiette de fruits de saison / <i>Seasonal fruit platter</i> | 15€ |
| Fromage blanc / <i>Cream cheese</i> | 10€ |

ŒUFS NATURES

Plain Eggs

| | |
|--|----|
| À la coque (2 pièces) / <i>Boiled eggs</i> | 8€ |
|--|----|

| | |
|---|-----|
| Au plat, pochés, brouillés, omelette <i>Fried eggs, poached, scrambled, omelette</i> | 10€ |
|---|-----|

ŒUFS GARNIS

Plain Eggs served with

| | |
|---|-----|
| Au choix bacon, saucisses, jambon, fromage <i>Choice of bacon, sausages, ham, cheese</i> | 15€ |
|---|-----|

ŒUFS BÉNÉDICTINE

Benedictine Eggs

| | |
|---|-----|
| Au choix jambon ou saumon <i>Choice of ham or salmon</i> | 15€ |
|---|-----|

ROOM

Service


ROYAL RIVIERA
Saint-Jean-Cap-Ferrat

 LEADING
HOTELS®



PETITS - DÉJEUNERS

Breakfast

Servi de 7 heures à 12 heures · *Served from 7:00 am to 12:00 am*

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

Classic breakfast

Café américain, Espresso, Cappuccino, Chocolat
Coffee, Espresso, Cappuccino, Hot Chocolate
Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)
Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Corbeille du boulanger
Assortiment de viennoiseries,
pains, beurre, confiture et miel
The baker's basket
bakery selection, bread, butter, jam & honey

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)
Fresh fruit juice (orange, grapefruit)

Yaourt nature
Plain yogurt

Oufs (au plat, brouillés, omelette, coque)
Eggs (fried, scrambled, omelette, boiled)

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL & DIÉTÉTIQUE

Light & healthy *Continental breakfast*

Café américain, Espresso, Cappuccino, Chocolat
Coffee, Espresso, Cappuccino, Hot Chocolate
Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)
Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Pain complet, craquottes au froment, beurre et confiture
Whole wheat bread, wheat craquette, butter & jam

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)
Fresh fruit juice (orange, grapefruit)

Yaourt nature
Plain yogurt

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

45€

LES SANDWICHES *Sandwiches*

🍴 Club sandwich
Poulet, bacon, jambon cuit, dinde, salade,
tomate, œuf au plat, mayonnaise
Club sandwich
Chicken, bacon, ham, turkey,
salad, tomato, egg, mayonnaise

32€

Royal cheeseburger
Steak Angus, cheddar, salade,
tomate, oignon, pickle, ketchup
Royal cheeseburger
Angus steak, cheddar, salad,
tomato, onion, pickle, ketchup

36€

LES ENTRÉES *Starters*

Salade Niçoise
Thon, roquette, sucrose, tomate, œuf bio dur,
artichaut, anchois, poivron, radis, céleri, olive, basilic
Niçoise salad
Tuna, arugula, sucrose, tomato, organic egg, artichoke,
anchovy, sweet pepper, radish, celery, olive, basil

32€

Salade Thaï
Nouilles de riz, thon mi-cuit, crevette, avocat, carotte,
coriandre, cébette, oignon frit, pousses de soja, vinaigrette thaï
Thaï salad
Rice noodles, half-cooked tuna, shrimp, avocado, carrot,
coriander, spring onion, fried onion, soya bean sprouts, thaï sauce

32€

🍴 Caprese (V)
Mozzarella di Bufala Campana, tomate, huile d'olive vierge, basilic
Caprese (V)
Mozzarella di Bufala Campana, tomato, olive oil, basil

29€

Nems
Laitue, menthe fraîche, sauce cacahuète
Spring Rolls
Lettuce, fresh mint, peanut sauce

19€

🍴 Velouté de légumes de saison (V)
Vegetable soup (V)

21€

Origine des viandes : Bœuf : France, USA, Australie et Irlande / Agneau et veau : U.E.
Meat origin: Beef: France, USA, Australia and Ireland / Lamb and veal: U.E.

(V) : Végétarien . *Vegetarian*

CARTE ROOM SERVICE

Service de 12 heures à 23 heures · *Served from 12:00 pm to 11:00 pm*

Les plats 🍴 sont servis la nuit · 🍴 *served during the night*

CARTE ROOM SERVICE

Service de 12 heures à 23 heures · *Served from 12:00 pm to 11:00 pm*

Les plats 🍴 sont servis la nuit · 🍴 *served during the night*

LES PÂTES *Pasta*

Spaghetti Vongole
Vin blanc, ail, persil
Spaghetti Vongole
White wine, garlic, parsley

35€

Tagliolini, aux gambas
Gambas, lait de crustacés, tomate, cébette, persil, basilic
Tagliolini with prawns
Prawns, shellfish sauce, tomato, spring onion, parsley, basil

39€

Spaghetti Bolognaise
Bolognese spaghetti

29€

LES POISSONS ET VIANDES *Fishes & Meats*

🍴 Curry de volaille
Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment
Chicken curry
Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper

31€

🍴 Curry Thaï épicé aux crevettes
Haricot vert, poivron, courgette, pâte de curry vert,
feuille de cumbava, lait de coco
Spicy Thaï curry
Green beans, pepper, zucchini, green curry,
cumbava leaf, coconut milk

36€

🍴 Curry de légumes (V)
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali
Vegetables curry (V)
Coconut milk, green curry, Bengali curry

26€

Pavé de saumon, purée de pommes de terre, sauce vierge
Salmon filet, mashed potatoes, virgin sauce

36€

Entrecôte Black Angus (300g), légumes de saison, frites
Black Angus entrecote (300g), vegetables, French fries

55€

LES DESSERTS *Desserts*

Assiette de fruits frais de saison
Seasonal fruit plate

17€

Dessert du jour
Pastry of the day

16€