

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>American Coffee, Decaffeinated</i>	5€
Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling) / <i>Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)</i>	10€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	10€
Cappuccino, latte / <i>Cappuccino, latte</i>	10€

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>	15€
--	-----

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>	19€
Fromage blanc / <i>Cream cheese</i>	10€

ŒUFS NATURES

Plain Eggs

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

ŒUFS GARNIS

Plain Eggs served with

Au plat, pochés, brouillés, omelette Au choix bacon, saucisses, jambon, fromage <i>Fried eggs, poached, scrambled, omelette</i> <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>	19€
---	-----

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

Œufs (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

46€

LES SANDWICHES

Sandwiches

🍴 Club sandwich

Bacon, jambon cuit, dinde, salade,
tomate, œuf au plat, mayonnaise

Club sandwich

Bacon, ham, turkey;

salad, tomato, egg, mayonnaise

37€

Royal cheeseburger

Steak Angus, cheddar, salade,
tomate, oignon, pickle, ketchup

Royal cheeseburger

Angus steak, cheddar, salad,

tomato, onion, pickle, ketchup

37€

LES ENTRÉES

Starters

Salade Niçoise

Thon, roquette, sucrine, tomate, œuf bio dur,
artichaut, anchois, poivron, radis, céleri, olive, basilic

Niçoise salad

Tuna, arugula, sucrine, tomato, organic egg, artichoke,

anchovy, sweet pepper, radish, celery, olive, basil

33€

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

33€

🍴 Burrata des Pouilles 300gr (V)

Burrata della Puglia, tomate, huile d'olive vierge, basilic, pesto

Burrata Pugliese 300gr (V)

Burrata della Puglia, tomato, olive oil, basil, pesto

33€

Nems

Laitue, poulet, menthe fraîche, sauce cacahuète

Spring Rolls

Lettuce, chicken, fresh mint, peanut sauce

21€

🍴 Velouté de légumes de saison (V)

Vegetable soup (V)

21€

Origine des viandes : Bœuf : USA.

Meat origin: Beef: USA.

(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 ET RISOTTO

Pasta

Risotto aux coquillages

Amande, moule, palourde, ail, persil

Shellfish risotto

Littleneck, mussel, clam, garlic, parsley

39€

Spaghetti alla Luciana

Moscardini (petits poulpes), tomate, olive noire, ail, persil, piment

Spaghetti alla Luciana

Octopus, tomato, olive, parsley, basil, chilipepper

37€

Spaghetti Bolognaise

Bolognese spaghetti

29€

LES POISSONS ET VIANDES

Fishes & Meats

Pavé de saumon

Purée de pommes de terre, sauce vierge

Salmon fillet

Mashed potatoes, virgin sauce

36€

🍴 Curry Thaï épicé aux crevettes

Haricot vert, poivron, courgette, pâte de curry vert,

feuille de cumbava, lait de coco

Spicy Thaï shrimps curry

Green beans, pepper, zucchini, green curry,

cumbava leaf, coconut milk

39€

🍴 Curry de légumes (V)

Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali

Vegetables curry (V)

Coconut milk, green curry, Bengali curry

27€

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

19€

Dessert du jour

Pastry of the day

18€