

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

« À la carte » - *Breakfast*

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

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso / <i>Espresso</i>	5€
Café américain, Décaféiné / <i>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>	6€
Yaourt aux fruits / <i>Fruit yogurt</i>	6€
Salade de fruits frais / <i>Fresh fruit salad</i>	15€
Assiette de fruits de saison / <i>Seasonal fruit platter</i>	19€
Fromage blanc / <i>Cream cheese</i>	12€

ŒUFS NATURES

Plain Eggs

À la coque (2 pièces) / <i>Boiled eggs</i>	10€
--------------------------------------------	-----

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>	16€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

ŒUFS BÉNÉDICTINE

Benedictine Eggs

Au choix jambon ou saumon <i>Choice of ham or salmon</i>	20€
-------------------------------------------------------------	-----

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 pm*

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

48€

LES SANDWICHES

Sandwiches

Croque-Monsieur XL

Emmental, jambon cuit, beurre, frites

Emmental, ham, butter, French fries



Club sandwich

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

Club sandwich

Bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise

Royal cheeseburger

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

Royal cheeseburger

Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup

36€

40€

40€

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

35€

Salade César

Romaine, poulet croustillant, œuf de caille, tomate, croûton,

parmesan, sauce césar (anchois, ail)

Caesar salad

Romaine lettuce, crispy chicken, quail egg, tomato,

croûton, parmesan, Caesar dressing (garlic, anchovy)

35€



Burrata des Pouilles 300gr 🌱🍷

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

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

35€

Nems 🌱

Laitue, menthe fraîche, sauce cacahuète

Spring Rolls

Lettuce, fresh mint, peanut sauce

22€

Velouté de légumes de saison 🌱🍷

Vegetable soup

21€

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

Palourde, vin blanc, ail, persil

Clams, white wine, garlic, parsley

36€

Cannelloni gratinés ricotta épinard 🌱

Tomate, ail, oignon, parmesan, pesto, salade verte

Baked ricotta and spinach cannelloni

Tomato, garlic, onion, parmesan, pesto, green salad

27€

Spaghetti Bolognaise

Bolognese spaghetti

31€

LES POISSONS ET VIANDES

Fishes & Meats

Pavé de saumon

Purée de pommes de terre, sauce vierge

Salmon filet

Mashed potatoes, virgin sauce

41€



Curry de volaille 🍷🌱

Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment

Chicken curry

Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper

37€



Curry de légumes 🌱🍷🌱

Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali

Vegetable curry

Coconut milk, green curry, Bengali curry

30€

Entrecôte Black Angus (400g)

Pomme Anna, salade verte, sauce au poivre

Black Angus beef entrecote (400g)

Anna potato, green salad, pepper sauce

75€

LES DESSERTS

Desserts

Assiette de fruits frais de saison

Seasonal fruit plate

19€

Dessert du jour

Pastry of the day

18€

Origine des viandes : Bœuf : France, USA · Volaille : France, UE · Veau : France, UE

Meat origin: Beef: France, USA · Chicken: France, EU · Veal: France, EU

🌱 Végétarien · *Vegetarian* 🍷 Sans gluten · *Gluten free* 🌱 Sans Lactose · *Lactose free*