



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE

Le restaurant

GRIGNOTAGES

- ✓ Panisses frites & sauce Aioli 10€
- ✓ Planche de charcuterie** 12€
- ✓ Planche de fromages frais et affinés** 11€
- ✓ Petites seiches au pesto rosso grillées à la plancha 14€
- ✓ Artichauts à la Romaine, sauce Tahini 15€

LES ENTRÉES

- ✓ Tartare de veau & poutargue comme un vitello tonato 17€
- ✓ Poulpe & saucisse calabraise, Houmous & sauce Salmoriglio 19€
- ✓ Asperges vertes rôties & ail des ours, Brousse du Rove AOP de la ferme Lou Miss 16€

LES SALADES

- ✓ Burrata, asperges, pois gourmands et légumes de printemps, condiment au vert 21€
- ✓ Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois** 20€
- ✓ Avocado toast, pain brioché, tartare d'avocat & saumon fumé, oeuf poché 21€

**DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner au restaurant (sous réserve de disponibilité)

LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, pommes rattes & légumes verts, mesclun, sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	29€/pers
Filet de Bar de Méditerranée, cébettes, gnocchi et crème d'ail doux	28€
Risotto vert au riz Carnaroli, asperges, petits pois & courgettes	24€
Epaule d'agneau confite au Zaatar, coeur de sucrine, condiments harissa & huile d'olive fumée	29€
Dos de maigre de Méditerranée, barigoule d'artichaut au lard fumé, jeunes pousses d'épinards	29€
Magret de canard rôti, patate douce & citronnelle, pack choi & jus court	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

LES DESSERTS

✓ Baba au rhum à partager, chantilly mascarpone et fruits frais	20€
✓ Mousse au chocolat grand cru de Madagascar, praliné noisette et guimauve chocolat	13€
✓ Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Parfait Glacé comme un Magnum, Tartelette fraise pistache	13€
✓ Crème brûlée rhum gingembre et citron vert, sorbet citron	13€
✓ Granny Smith & mousse coco, kiwi, menthe & meringue craquante (sans gluten & sans lactose)	13€
✓ Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€
✓ La Fraise en tartelette croustillante, crémeux pistache à l'anis & sorbet fraise	13€

PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX NETS TTC

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et notre volaille sont nées, élevées, abattues en France

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés

Mise à jour le 12/05/2023



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE

Le restaurant

SNACKS

-  Fried chickpeas "panisses" and Aioli sauce 10€
French charcuterie ** 12€
-  Fresh and matured cheese assortment ** 11€
Grilled cuttlefish with pesto rosso 14€
-  Fried artichoke and Tahini sauce 15€

STARTERS

- Veal tartar and bottarga as a vitello tonato 17€
- Octopus and calabrian sausage, houmous and salmoriglio sauce 19€
-  Roasted asparagus and wild garlic, Brousse from Le Rove 16€

SALADS

- Burrata cheese, asparagus, peas and spring vegetables 21€
- Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovies ** 20€
- Avocado toast, brioche, soked salmon and poached egg 21€

CHILDREN MENU 15€

**AVAILABLE 24H/24

PRIX NETS TTC

 VEGETARIAN MEAL

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dînant au restaurant
(sous réserve de disponibilité)



MAIN COURSES

Catch of the day on plancha, roasted potatoes & green vegetables, olive oil and garlic sauce (1 kg fish for 2 persons)	29€/pers
Seabass filet from Méditerranée, cèbets, gnocchi and sweat garlic cream	28€
Green carnaroli risotto, asparagus, peas and zucchini	24€
Lamb shoulder confit with Zaatar, heart of lettuce, harissa condiments & smoked olive oil	29€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€
Roasted duck, sweat potato and lemon grass, pack choi	29€
Meagre from méditerranée, artichokes and smoked pork chest, spinach	29€

DESSERTS

🌿 Rhum baba to share, mascarpone whipped cream and fresh fruits	20€
🌿 Chocolate mousse from Madagascar, nuts and chocolate guimauve	13€
🌿 Rum ginger and lime "crème brûlée", lemon sorbet	13€
🌿 The GREAT gourmet coffee: cheese cake, lemon iced cream like a Magnum, strawberry and pistachio tart	13€
🌿 Granny Smith apple and coco foam, kiwi, mint and crispy meringue (gluten and lactose free)	13€
🌿 Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	12€
🌿 Strawberry tart , pistachio cream and strawberry sorbet	13€

PRIX NETS TTC

All our meat are french origins unless stated.

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS 13€

Mojito

rhum, citron vert, menthe, sirop de sucre, eau gazeuse

Long Island Iced tea

vodka, rhum, gin, tequila, triple sec, jus de citron, coca cola

Pina Colada

rhum, ananas frais, jus d'ananas, purée de coco

Amaretto Sour

Amaretto, Bourbon, citron jaune, sucre de canne, angostura,
oeuf

Clover

gin Bombay, bourbon, citron vert, sirop de fraise, oeuf

Bloody Mary

vodka, jus de citron, jus de tomate, sauce anglaise, tabasco, sel
de céleri

Espresso Martini

vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café

Margarita

Tequila, triple sec, citron vert

Daiquiri Fruits rouges

Fruits rouges frais, rhum blanc, citron vert pressé, sucre de
canne

Cosmopolitan

vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry

Moscow Mule

vodka, citron vert, gingerbeer

Old Fashioned

bourbon, cassonade, eau gazeuse, angostura

Mocktails

Virgin Mojito 9€

Menthe, citron vert, sucre de canne, eau
pétillante

Virgin Colada

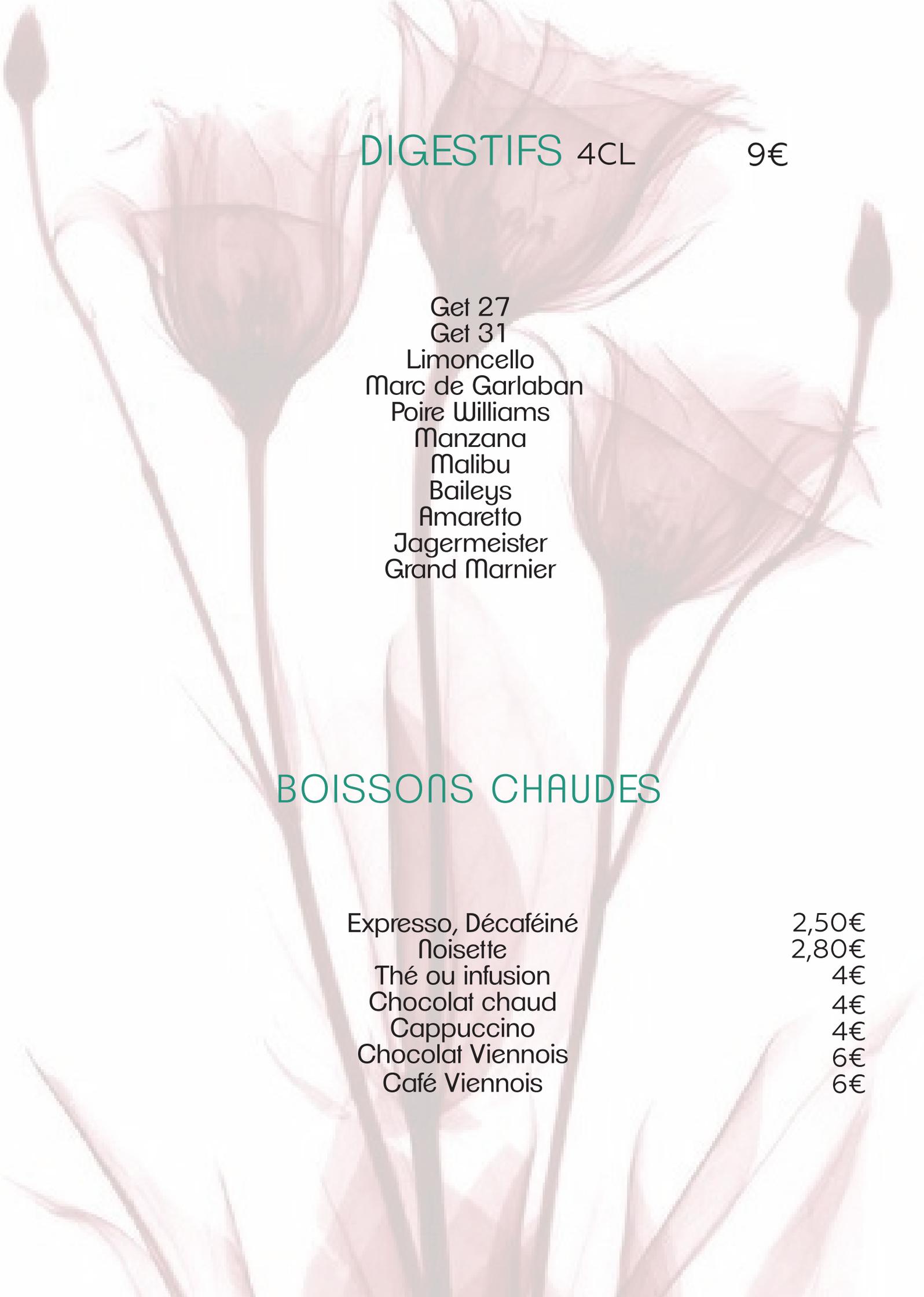
Purée de coco, ananas frais, jus d'ananas

Smoothie Fruits Frais

Thé glacé maison 6€

Prix net ttc

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération "



DIGESTIFS 4CL

9€

Get 27
Get 31
Limoncello
Marc de Garlaban
Poire Williams
Manzana
Malibu
Baileys
Amaretto
Jagermeister
Grand Marnier

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,50€
Noisette	2,80€
Thé ou infusion	4€
Chocolat chaud	4€
Cappuccino	4€
Chocolat Viennois	6€
Café Viennois	6€

LA PROVENCE

"Des vins locaux, offrant une large palette de cépages expressifs et aromatiques, étonnant de diversité, entre fraîcheur, complexité et puissance.

Les Blancs

	50CL	75CL
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance" "Aromatique et notes d'agrumes"	18€	27€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	19€	28€
AOC Côtes de Provence, Château Coussin "Nez complexe, élégant, fraîcheur"	23€	32€
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		33€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection" "Sa rondeur et son élégance se marient à merveille avec des coquilles Saint Jacques ou une jolie volaille"		42€
AOC Palette, Château Crémade		55€
AOP Cassis, Château de Fontcreuse "Vin équilibré, généreux et aromatique parfait avec notre pêche du jour et ses légumes croquants"		43€
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon "Un vin puissant et gourmand, à la robe dorée brillante, coup de coeur de notre directeur"		47€
IGP Pays de l'Hérault, Le 360 du Mas des Armes		74€

Les Rouges

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance" "Puissant et fruité"	18€	27€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	19€	29€
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin "Gourmand, épicé, onctueux"	23€	35€
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste" "Complexe, généreux"		39€
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		44€
IGP Alpilles Baux de Provence, Château d'Estoublon		47€
AOP Palette, Château Crémade		53€
AOP Côtes de Provence, Domaine de Cala		55€
IGP Pays de l'Hérault, Le 360 du Mas des Armes		74€

Les Rosés

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance" "Exotique et floral"	18€	27€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	19€	28€
AOC Coteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		30€
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin "Fraicheur, élégance et notes d'agrumes"	23€	32€
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon		39€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		40€
AOP Cassis, Château de Fontcreuse		43€

PRIX NETS TTC

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

LA VALLÉE DU RHÔNE

"S'étendant de part et d'autre du Rhône, les vins de cette région sont avant tout des vins gourmands et de partage, des vins plaisirs. Incontournable en toutes occasions, certaines appellations figurent parmi les plus remarquables de France".

Les Blancs

75CL

AOP Saint Peray, M. Chapoutier-Anne Sophie Pic

42€

AOP Crozes Hermitage, "Les Meyssonniers"

45€

AOP Condrieu, "Amadieu"

74€

Les Rouges

AOP Côtes du Rhône Villages, "La Garrigue"

33€

"Finesse et élégance"

AOC Vacqueyras, Domaine La Grangelière

42€

AOP Saint Joseph, Domaine Deschamps

44€

"Un joli rapport prix/plaisir, il se mariera agréablement sur une belle viande en sauce"

BOURGOGNE, BORDEAUX ET BEAUJOLAIS

"Puissance et élégance, prestige et savoir faire, la noblesse des vins de Bourgogne s'affiche aux côtés des grands classiques du Bordelais, pour vous offrir de belles émotions."

Les Blancs

AOP Petit Chablis, Eleonore Moreau

42€

"Vif et fruité, s'apprécie à l'apéritif comme sur un joli poisson blanc"

AOP Savigny-les-Beaune, Albert Bichot

59€

AOC Macon Milly Lamartine, Albert Bichot

42€

Sauternes, Réserve Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild

42€

"Vin licoreux"

Les Rouges

AOP Morgon, Trenel

35€

AOP Hautes Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes

49€

VIN D'AILLEURS

DOC Rioja, Espagne, Herederos del Marqués de Riscal, Gran Reserva

75€

"Vin puissant rare, millésimé 2015 aux arômes complexes"

Pour les plus curieux, un classeur détaillé à propos de tous nos vins est mis à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander.

Bonne Dégustation

LES CHAMPAGNES

A la coupe

Jacquart Brut 11€

Jacquart Rosé 14€

A la bouteille

Jacquart 60€

Jacquart Rosé 70€

Jacquart Blanc de blanc 80€

Laurent Perrier Brut 80€

Laurent Perrier Rosé 110€

Laurent Perrier grand siècle 160€

EAUX

6€

Vittel 1L
San Pellegrino 1L

APÉRITIFS

Martini rouge, blanc, dry 5cl	5.00€
Campari - 4cl	5.00€
Suze - 4cl	5.00€
Ricard, Pastis 51 - 4cl	4.50€
Kir - 12cl	8.00€
Kir royal - 12cl	12.00€
Porto rouge, blanc - 6cl	6.00€
Bitter Crodino - 10cl	4.00€
Apérol Spritz - 14cl	12.00€
Verre de vin (blanc, rosé et rouge)- 12cl	8.00€
Verre de Viognier (blanc) - 12cl	9.00€
Verre de Tariquet (blanc) - 12cl	9.00€
Verre de Sauternes (blanc licoreux) - 12cl	11.00€

BIERES

PRESSION

Heineken 25cl	6€
Heineken 50cl	9€

BOUTEILLES

Lefte	7€
Guinness	7€
Desperados classique	8€
Desperados Tropical	8€
La Petite Aixoise (blonde ou blanche)	8€
Bière sans alcool	
Desperados	8€
Heineken	7€

SODAS 33CL 4.50€

Perrier
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Schweppes (25cl)
Orangina
Fuzztea
Sirop 3.50€

JUS DE FRUITS 4€

Pago Orange, Tomate, Pomme,
Ananas, Abricot, Fraise, ACE

Prix net ttc

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération "



L'ORANGERIE

ROOM SERVICE

DISPONIBLE PENDANT LES HEURES D'OUVERTURES DU RESTAURANT

AVAILABLE BETWEEN 12AM-2PM AND BETWEEN 7.30PM TO 9.30PM

NOT AVAILABLE ON SUNDAY LUNCH

CARTE ROOM SERVICE

DISPONIBLE PENDANT LES HEURES D'OUVERTURES DU RESTAURANT
AVAILABLE BETWEEN 12AM-2PM AND BETWEEN 7.30PM TO 9.30PM
NOT AVAILABLE ON SUNDAY LUNCH

GRIGNOTAGE/ SNACKS

- Planche de charcuterie
Charcuterie plate 14€
- Planche de fromages frais et affinés
Fresh and matured cheese assortment 14€
-  Panisses frites & sauce Aioli
Fried chickpeas "panisses" and Aioli sauce 12€

PLATS/MAIN COURSE

- Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois
Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovie 24€
-  Burrata, asperges, pois gourmands et légumes de printemps,
condiment au vert 24€
Burrata cheese, asparagus, peas and spring vegetables
- Epaule d'agneau confite au Zaatar, coeur de sucrine, condiments harissa
& huile d'olive fumée 34€
Lamb shoulder confit with Zaatar, heart of lettuce, harissa condiments & smoked
olive oil
- Filet de Bar de Méditerranée, cébettes, gnocchi et crème d'ail doux 33€
Seabass filet, cebets, gnocchiet sweat garlic cream
- Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum,
frites fraîches maison et mesclun 35€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun

DESSERTS/SWEETS

-  Mousse au chocolat grand cru de Madagascar, praliné noisette et guimauve 15€
chocolat (sans gluten & sans lactose)
Chocolate mousse, nuts and chocolate guimauve
-  Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)* 15€
Assortment of homemade sorbets and fresh fruits

 PLATS VÉGÉTARIENS