



L'ORANGERIE
le restaurant

GRIGNOTAGES

- ✔ Pimientos de Padron 7€
- ✔ Artichauts à la Romaine, citron confit et sauce Tahini 14€
- Planche de charcuterie** 12€
- ✔ Planche de fromages frais et affinés** 9€
- ✔ Samoussas fêta menthe 9€

LES ENTRÉES

- Poulpe grillé et Fava, Grenade et fêta 17€
- Tartare de Boeuf Charolais à l'italienne taillé au couteau, chips de parmesan 19€
- ✔ Gaspacho de melon de notre région, basilic et pignon 17€

LES SALADES

- ✔ Salade Fraicheur, légumes croquants & quinoa, chèvre frais bio de la ferme Lou miss, Focaccia 19€
- Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois** 21€
- ✔ Buratta & légumes rôtis, focaccia, olives taggiasches 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 plancha, fian de légumes à la Provençale, mesclun, sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	28€/pers
Pavé de thon mi-cuit, pois gourmands et légumes verts comme un Wok, pistou & crumble de parmesan	27€
🌿 Gnocchis frits, crémeux de petit pois, brousse du Rove et condiments	24€
Epaule d'Agneau de 7heures, sucrine et asperges, condiment harissa	26€
Maigre des îles Sanguinaires, barigoule d'artichaut, jeunes pousses d'épinard	28€
Quasi de veau, caponata sicilienne, olives Taggiasche, chips de panisse & basilic	27€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	29€

LES DESSERTS

🌿 Le Montecato, crème glacée à partager, topping gourmand	20€
🌿 Crèmeux chocolat Grand cru Tonka, cerises confites & en sorbet (sans gluten & sans lactose)	13€
🌿 Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Parfait Glacé comme un Magnum, Tartelette chocolat confit de cerise	13€
🌿 Parfait glacé citron vert, Kalamansi & baba parfum coco	13€
🌿 Pavlova fraise rhubarbe, sorbet fraise et fleurs de sureau	13€
🌿 Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€

🌿 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 25.06.22



L'ORANGERIE

Le restaurant

SNACKS

- 🌿 Pimientos de Padron 7€
- 🌿 Fried Artichokes, candied lemon and Tahini sauce 14€
- French charcuterie ** 12€
- 🌿 Fresh and matured cheese assortment ** 9€
- 🌿 Samosas feta and mint 9€

STARTERS

- Grilled octopus, feta cheese, grenade, split peas cream 17€
- Beef tartar, capers, candied tomatoes and parmesan chips 19€
- 🌿 Melon gazpacho, basil and pines nuts 17€

SALADS

- 🌿 Green vegetables salad and quinoa, goat cheese, focaccia ** 19€
- Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovies ** 21€
- 🌿 Buratta and roasted vegetables, focaccia and olives 21€

CHILDREN MENU 15€

**AVAILABLE 24H/24

PRIX NETS TTC

🌿 VEGETARIAN MEAL

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

MAIN COURSES

Catch of the day, roasted vegetables on plancha, vegetables "à la Provençale", olive oil and garlic sauce (1 kg fish for 2 persons)	28€/pers
Tuna, green vegetables, pistou and parmesan cheese crumble	27€
✔ Fried gnocchis, green peas cream, brousse from "le Rove", pickles	24€
Lamb shoulder cooked 7hours, lettuce and asparagus, pickles harrisa	26€
Veal, eggplant ratatouille, olives, "panisse" & basil	27€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	29€
Mediterranean Stone bass, artichokes, spinach	28€

DESSERTS

✔ Montecato, ice cream to share, toppings	20€
✔ Strawberry and rhubarb pavlova, strawberry sorbet, edelberry flower	13€
✔ Chocolate cream, candied cherries and cherry sorbet **	13€
✔ The GREAT gourmet coffee: green lemon cheese cake, iced cream like a Magnum, chocolate tart and candied cherries	13€
✔ Lime "parfait", Kalamansi and coco Baba	13€
✔ Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	12€

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

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"	17€	26€
"Aromatique et notes d'agrumes"		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	18€	27€
AOC Côtes de Provence, Château Coussin	22€	31€
"Nez complexe, élégant, fraîcheur"		
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		34€
"Aromatique, complexe, finement boisé"		
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		42€
"Sa rondeur et son élégance se marient à merveille avec des coquilles Saint Jacques ou une jolie volaille"		
AOC Cassis, Domaine du Paternel	29€	43€
"Bouquet d'agrumes et de fleurs blanches, vin minéral, parfait avec notre pêche du jour et son gratin pommes de Terre et feunouil"		
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon		47€
"Un vin puissant et gourmand, à la robe dorée brillante, coup de coeur de notre directeur"		

Les Rouges

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance"	17€	26€
"Puissant et fruité"		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	18€	27€
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin	22€	31€
"Gourmand, épicé, onctueux"		
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		39€
"Complexe, généreux"		
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		42€
IGP Alpilles Baux de Provence, Château d'Estoublon		47€
AOC Palette, Château Crémade		49€
AOP Côtes de Provence, Domaine de Cala		55€

Les Rosés

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance"	17€	26€
"Exotique et floral"		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	18€	27€
AOC Coteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		29€
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin	22€	31€
"Fraîcheur, élégance et notes d'agrumes"		
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon		38€

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, tel que le Condrieu ou le Châteauneuf-du-Pape".

75CL

Les Blancs

AOP Saint Peray, M. Chapoutier-Anne Sophie Pic	45€
AOP Crozes Hermitage, "Les Meyssoniers"	45€
AOP Condrieu, "Amadieu"	89€

Les Rouges

AOP Côtes du Rhône Villages, "La Garrigue" "Finesse et élégance"	32€
AOC Vacqueyras, Domaine La Grangelière	41€
AOP Saint Joseph, Domaine Deschamps "Un joli rapport prix/plaisir, il se mariera agréablement sur une belle viande en sauce"	42€
AOC Châteauneuf-du-Pape, "La Bernardine"	69€

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

AOC Mâcon Villages, Albert Bichot	29€
AOP Petit Chablis, Eleonore Moreau "Vif et fruité, s'apprécie à l'apéritif comme sur un joli poisson blanc"	33€
AOP Savigny-les-Beaune, Albert Bichot	59€
AOP Sauternes, Château Roumieu "Vin licoreux"	79€

Les Rouges

AOP Morgon, Trenel	34€
AOP Hautes Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes	45€
AOP Saint Estèphe, Château Le Prieur	48€
AOP Pommard, Clos Ursulines	89€

PRIX NETS TTC

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

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, malibu, ananas frais, jus d'ananas

Amaretto Sour

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

Whyski Sour

whyski, citron jaune, sucre de canne, angostura, 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 Fraise

Fraises fraîches, tequila, triple sec, citron vert

Daiquiri Fruits rouges

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

Cosmopolitan

Mocktails 9€

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

Smoothie

Fruits Frais

Thé glacé maison

Prix net ttc

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

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 San Pelegrino - 10cl	4,00€
Apérol Spritz - 14cl	11,00€
Verre de vin - 12cl	8,00€
Verre de Tariquet -12cl	9,00€
Verre de Sautesnes - 12cl	12,00€

CHAMPAGNES

A la coupe	10CL
Jacquart Brut	11€
Jacquart Rosé	14€
A la bouteille	75CL
Jacquart	60€
Jacquart Rosé	70€
Jacquart Blanc de blanc	85€
Laurent Perrier Brut	70€
Laurent Perrier Rosé	100€
Laurent Perrier grand siècle	160€

BIERES

PRESSION	33CL	50CL
Heineken	6€	9€
BOUTEILLES		
Leffe	6€	
Guinness	6€	
Desperados	7€	
La Petite Aixoise (blonde ou blanche)	7€	

EAUX

Vittel 1L	6€
San Pellegrino 1L	

JUS DE FRUITS 25CL

Pago Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, ACE	4€
--	----

SODAS 33CL

Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Schweppes (25cl), Orangina, Fuzztea	4€
Sirup 2.50€	

DIGESTIFS 4CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Marc de Garlaban, Poire Williams, Manzanita, Malibu, Baileys, Amaretto, Jagermeister, Grand Marnier	9€
---	----

BOISSONS CHAUDES


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

CARTE ROOM SERVICE



GRIGNOTAGE

Planche de charcuterie	14€
Planche de fromages frais et affinés	11€
Pimientos de Patron	10€

PLATS

Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois	22€
 Salade de légumes printaniers & quinoa, chèvre frais bio de la ferme Lou Miss, focaccia	22€
Gnocchis frits, crémeux de petit pois, brousse du Rove et condiments	26€
Pavé de thon mi-cuit, pois gourmands et légumes verts comme un Wok, pistou & crumble de parmesan	31€
Epaule d'agneau de 7heures, sucrine et asperges, condiment harissa	31€
Quasi de veau, caponata sicilienne, olives Taggiasche, chips de	32€

DESSERTS

 Crèmeux chocolat Grand cru Tonka, cerises confites & en sorbet	14€
 Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	14€