



L'ORANGERIE
le restaurant



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€
- Petites noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'agrumes 14€

LES ENTRÉES

- Terrine de jarret de porc au persil et condiments, sauce Gribiche 15€
- Tartare de Boeuf Charolais, à l'italienne taillé au couteau, chips de parmesan 17€
- ✓ Oeuf mollet frit, poêlée de champignons du moment, sauce vin rouge 16€

LES SALADES

- ✓ Taboulé de Quinoa, fruits rouges et jeunes pousse d'épinard & Halloumi** 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, tian de légumes à la Provençale, mesclun et sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	28€/pers
Saint Pierre & Baudroie comme une bourride Marseillaise, moules de Bouchot	29€
🌿 Gnocchi au gorgonzola, noix de pécan & chips de pleurottes	24€
Poitrine de porc de la ferme D'Abotia, laquée au jus de veau, mousseline de pomme de Terre et carottes fanes	26€
Dos de cabillaud de ligne en vapeur douce, panais & butternut, émulsion chataîgne	28€
Quasi de veau rôti, crémeux de cerfeuil, gremolata pistache & huile verte	28€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	30€

LES DESSERTS

🌿 Le Montecato, crème glacée à partager, toppings gourmands	20€
🌿 Profiterole, vanille de Madagascar et chocolat grand cru	13€
🌿 Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Parfait Glacé comme un Magnum, Tartelette châtaigne et cassis	13€
🌿 Crème brûlée rhum gingembre et citron vert, glace à la crème de marron	13€
🌿 Pomme caramel & châtaigne, sorbet au coing (sans gluten & sans lactose)	13€
🌿 Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€
🌿 Brousse du Rove AOC Bio, figues, amandes & miel du Jas des Abeilles	11€

🌿 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 28.10.2022



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€
- 🌿 Gratinated scallops with citrus butter 14€

STARTERS

- Pork terrine with pickles and parsley, Gribiche sauce 15€
- Beef tartar, capers, candied tomatoes and parmesan chips 17€
- 🌿 Half cooked egg fried, mushrooms, red wine sauce 16€

SALADS

- 🌿 Quinoa taboulé, red fruits, spinach and Halloumi cheese ** 21€
- Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovies ** 19€
- 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, roasted vegetables on plancha, vegetables "à la Provençale", olive oil and garlic sauce (1 kg fish for 2 persons)	28€/pers
John Dory and monk fish, local fish soup and mussels from Bouchot	29€
✔ Gorgonzola cheese gnocchi with fried mushrooms and pecan nuts	24€
Pork cheast from Abofia farm, veal jus, mashed potatoes and carrots	26€
Roasted veal, chervil cream, pistacchio "gramolata" and green oil	28€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	30€
Steamed cod fish, parsnip and pumpkin, chestnut emulsion	28€

DESSERTS

✔ Montecato, ice cream to share, toppings	20€
✔ Profiteroles, vanilla from Madagascar and chocolate	13€
✔ Rum ginger and lime "crème brûlée", chestnuts ice cream	13€
✔ The GREAT gourmet coffee: cheese cake, lemon iced cream like a Magnum, chestnut and blackcurrant tart	13€
✔ Apple, caramel and chestnuts, quince sorbet	13€
✔ Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	12€
✔ Brousse from le Rove, figs, almonds and honey	11€

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

CARTE DES VINS & BOISSONS

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"	17€	26€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	18€	27€
AOC Côtes de Provence, Château Coussin "Né complexe, élégant, fraîcheur"	22€	31€
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		31€
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 Cassis, Domaine du Paternel "Bouquet d'agrumes et de fleurs blanches, vin minéral, parfait avec notre pêche du jour et son fian de légumes"	29€	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"	17€	26€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	18€	27€
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin "Gourmand, épicé, onctueux"	22€	31€
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste" "Complexe, généreux"		39€
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		42€
IGP Alpilles Baux de Provence, Château d'Estoublon		47€
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"	17€	26€
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 "Fraîcheur, élégance et notes d'agrumes"	22€	31€
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon		38€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		42€

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".

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"

32€

"Finesse et élégance"

AOC Vacqueyras, Domaine La Grangelière

41€

AOP Saint Joseph, Domaine Deschamps

42€

"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

39€

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

AOP Savigny-les-Beaune, Albert Bichot

59€

Sauternes, Réserve Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild

32€

"Vin licoreux"

Les Rouges

AOP Morgon, Trenel

34€

AOP Hautes Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes

45€

VIN D'AILLEURS

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

75€

"Vin puissant rare, millésimé 2015 aux arômes complexes"

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

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 9€

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

Smoothie

Fruits Frais

Thé glacé maison 6€

Café frappé

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 Viognier - 12cl	9.00€
Verre de Sauternes - 12cl	11.00€

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	6€

JUS DE FRUITS 25CL

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

SODAS 33CL

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

DIGESTIFS 4CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Marc de Garlaban, Poire Williams, Manzana, 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€



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	11€
Pimientos de Patron	10€

PLATS/MAIN COURSE

Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois Caesar salad, heart of sucrine, crispy chicken, egg and anchovie	22€
 Taboulé d'été, quinoa, fruits rouges, avocat et Halloumi Quinoa taboulé, red fruits, avocado and halloumi cheese	23€
Gnocchi au gorgonzola, noix & chips de pleurottes Gorgonzola cheese gnocchi, pecan nuts & fried mushrooms	26€
Poulpe grillé sur la plancha, purée de Fava, grenade, féta & roquette Grilled octopus, Fava, pomegranate, féta cheese & aragula	31€
Paleron de boeuf Charolais braisé au vin rouge, poitrine de porc & polenta au café Beef and carrots, creamy polenta and pork chest	31€
Suprême de poulet rôti, caponata sicilienne, olives Taggiasche, basilic & panisses marseillaise Chicken, eggplant ratatouille, olives, "panisse" & basil	30€

DESSERTS/SWEETS

 Pomme caramel & châtaigne, sorbet au coing Apple, caramel and chestnuts, quince sorbet	14€
 Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)* Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	14€

 PLATS VÉGÉTARIENS