



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE  
*le restaurant*

## GRIGNOTAGES

- ✓ Pimientos de Padron 7€
- ✓ Panisses frites & sauce Aioli 9€
- Planche de charcuterie\*\* 12€
- ✓ Planche de fromages frais et affinés\*\* 10€
- Petites noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'agrumes 14€

## LES ENTRÉES

- Tartare de veau & poutargue comme un vitello tonato 17€
- Poulpe & saucisse calabraise, Houmous & sauce Salmoriglio 19€
- Noix de Saint Jacques rôties, risotto de fregola di sarda & chair de crabe 21€

## LES SALADES & SOUPES

- ✓ Velouté de Butternut, émulsion chataîgne, tartine de champignons truffés & Comté 19€
- 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, déjeunant ou dinant au restaurant  
(sous réserve de disponibilité)

# LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, écrasé de pommes de Terre & légumes rôtis, mesclun, 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€

Epaule d'agneau confite au Zaatar, coeur de sucrine, condiments harissa & huile d'olive fumée 29€

Dos de maigre de Méditerranée, choux crus & cuits, jeunes pousses d'épinards, noisettes & citron confit 28€

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 30€

# LES DESSERTS

✓ Baba au rhum à partager, chantilly mascarpone et fruits frais 20€

✓ Chocolat, sésame et mandarine comme une pastilla 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€

✓ 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€

✓ Parfait glacé café, biscuit noisette, poire & confit kumquat 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 07/03/2023



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

Le restaurant

## SNACKS

- 🌿 Pimientos de Padron 7€
- 🌿 Fried chickpeas "panisses" and Aioli sauce 9€
- French charcuterie \*\* 12€
- 🌿 Fresh and matured cheese assortment \*\* 10€
- 🌿 Gratinated scallops with citrus butter 14€

## STARTERS

- Veal tartar and bottarga as a vitello tonato 17€
- Octopus and calabrian sausage, houmous and salmoriglio sauce 19€
- Scallops, Fregola di sarda risotto and crab flair cream 21€

## SALADS & SOUPS

- 🌿 Pumpkin soup, mushrooms, truffles and Comté cheese tartine 19€
- 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, roasted vegetables on plancha, mashed potatoes and roasted vegetables, 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€
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	30€
Roasted duck, sweat potato and lemon grass, pack choi	29€
Meagre from mediterranée, cauliflower raw and cooked, spinach and candied lemon	28€

## DESSERTS

✔ Rhum baba to share, mascarpone whipped cream and fresh fruits	20€
✔ Chocolate, sesame and mandarine like a pastilla	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€
✔ Granny Smith apple and coco foam, kiwi, mint and crispy meringue (gluten and lactose free)	13€
✔ Assortment of homemade sorbets and fresh fruits	12€
✔ Coffee frozen entremet, nuts biscuit, pear and candied kumquat	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

PRIX NETS TTC

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



L'ORANGERIE

CARTE DES VINS



L'ORANGERIE

CARTE DES VINS

# 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 "Nez 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"		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".

## 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€

AOC Macon Milly Lamartine, Albert Bichot

42€

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"

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

Bonne Dégustation

# 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 9€

### Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

### Virgin Colada

Purée de coco, Ananas frais, jus d'Ananas

## Thé glacé maison 6€

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 Crodino - 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€

## BIERES

PRESSION 33CL 50CL

Heineken	6€	9€
----------	----	----

BOUTEILLES

Lefte	6€
Guinness	6€
Desperados	7€
La Petite Aixoise (blonde ou blanche)	7€

## 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€

## EAUX

Vittel 1L	
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, Schweppes (25cl), Orangina, Fuzztea	
Sirop 2.50€	4€

## 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€
Chocolat Viennois	6€
Café Viennois	6€

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	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	23€
Velouté de Butternut, tartine champignons truffés et Comté Pumpkin soup, mushrooms, truffles and Comté cheese	23€
Gnocchi au gorgonzola, noix & chips de pleurottes Gorgonzola cheese gnocchi, pecan nuts & fried mushrooms	26€
Epaule d'agneau confite au Zaatar, coeur de sucrine, condiments harissa & huile d'olive fumée Lamb shoulder confit with Zaatar, heart of lettuce, harissa condiments & smoked olive oil	31€
Dos de maigre de Méditerranée, choux crus & cuits, jeunes pousses d'épinards, noisettes & citron confit Meagre from méditerranée, cauliflower raw and cooked, spinach and candied lemon	31€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	33€

## 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