

## 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*

47€

#### LES SANDWICHES

##### *Sandwiches*

Croque-Monsieur XL  
Emmental, jambon cuit, beurre, frites  
*Emmental, ham, butter, French fries* 35€

🍴 Club sandwich  
Bacon, jambon cuit, dinde, salade, tomate, œuf au plat, mayonnaise  
*Club sandwich*  
*Bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise* 39€

Royal cheeseburger  
Steak Angus, cheddar, salade, tomate, oignon, pickle, ketchup  
*Royal cheeseburger*  
*Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup* 39€

#### 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* 34€

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)* 34€

🍴 Burrata des Pouilles 300gr ✓🍷  
Burrata della Puglia, tomate, huile d'olive vierge, basilic, pesto  
*Burrata della Puglia, tomato, olive oil, basil, pesto* 34€

Nems 🍷  
Laitue, menthe fraîche, sauce cacahuète  
🍴 *Spring Rolls*  
*Lettuce, fresh mint, peanut sauce* 21€

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* 35€

Casarecce alla Genovese ✓  
Pesto Génois, haricot vert, pomme de terre, parmesan  
*Genovese pesto, green bean, potato, parmesan* 29€

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* 39€

🍴 Curry de volaille 🍷🍷  
Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment  
*Chicken curry*  
*Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper* 36€

🍴 Curry de légumes ✓🍷🍷  
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali  
*Vegetable curry*  
*Coconut milk, green curry, Bengali curry* 29€

Entrecôte Black Angus (300g)  
Légumes de saison, frites, espuma Béarnaise  
*Black Angus entrecote (300g)*  
*Vegetables, French fries, Béarnaise foam* 56€

#### 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

*Meat origin: Beef: France, USA · Chicken: France, UE · Veal: France*

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