

Menu de restauration en chambre *In-room dining menu*



Chers clients,

Le menu de notre restauration en chambre propose une sélection de spécialités de l'hôtel The Maybourne Riviera. Que vous souhaitiez un repas en trois plats ou une légère collation, notre menu vous accompagne à tout moment de la journée.

Nous nous ferons un plaisir de préparer toute envie qui ne figure pas sur le menu, sous réserve de la disponibilité des ingrédients.

Veuillez nous informer de vos besoins alimentaires spécifiques afin que nous puissions vous fournir des informations et des conseils précis sur les ingrédients et les allergènes contenus dans nos plats.

Dear guests,

Our in-room dining menu features a selection of The Maybourne Riviera's specialties. Whether you would like a three-course meal or a light snack, our menu offers a choice for any time of the day.

We will happily prepare any meal that is not on the menu, as long as the ingredients are available.

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes.

 24/24



Sans Gluten / *Gluten free*



Sans Lactose / *Lactose free*



Végan / *Vegan*



Certifié biologique / *Organic*


Petit-déjeuner Breakfast

Panier du boulanger maison

18€

Homemade Bakery basket

Croissant, pain au chocolat, danish du jour, pain aux céréales et baguette
Croissant, pain au chocolat, Danish of the day, cereals bread and baguette

Sélection de pains et viennoiseries sans gluten 

4€/pcs

Selection of gluten-free breads and pastries

Petit-déjeuner Continental

32€

Continental breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude

Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat,
Danish du jour, pain aux céréales et baguette

Coupe de fruits de saison

Fresh fruit juice and hot drink

Bakery basket including croissant, pain au chocolat,

Danish of the day, cereals bread and baguette

Seasonal fruit bowl

Petit-déjeuner Anglais

42€

English breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude

Panier du boulanger comprenant croissant, pain au chocolat et
Danish du jour, pain aux céréales et baguette

Coupe de fruits de saison

Œufs au choix avec deux accompagnements

Fresh fruit juice and hot drink

Bakery basket including croissant, pain au chocolat,

Danish of the day, cereals bread and a baguette

Seasonal fruit bowl

Eggs of your choice with two side dishes

Petit-déjeuner équilibré

42€

Healthy Breakfast

Jus de fruits frais et boisson chaude

Bircher muesli, pomme, fruits secs

Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées

Ecrasé d'avocat sur pain de campagne grillé, deux œufs pochés

Fresh fruit juice and hot drink

Bircher muesli, apple, nuts

Seasonal fruit bowl, oats and seeds

Crushed avocado on toasted bread, two poached eggs

Shakes du matin

Morning shakes

Shake fruits rouges

Yaourt, fraise, framboise, myrtille, miel local

12€

Red berry shake with yoghurt, strawberry, raspberry, blueberry, local honey

Fitness et protéines

12€

Banane, myrtilles, datte, graines de courges, protéine en poudre (hemp) et lait d'amande

Banana, blueberries, datte, pumpkin seeds, hemp protein powder, and almond milk

Jus frais pressés

Fresh Fruit Juices

Jus d'orange

14€

Orange juice

Jus de pamplemousse

14€

Grapefruit juice

Jus de citron

14€

Lemon juice

Énergisants ⌚

Boosters

Riviera Boost 6cl   14€

Carotte, pomme, gingembre, citron et curcuma

Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green 6cl   14€

Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron

Kale, romaine, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon

Purple Beet 6cl   14€

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

Shot de gingembre 6cl   12€

Organic ginger shot

Sélection vitaminée

Boost Bowls

Coupe de chia coco, fruits de saison   16€

Coconut chia cup with seasonal fruits

Bircher muesli, pomme, fruits secs  14€

Bircher muesli, apple, nuts

Coupe de fruits de saison    16€

Seasonal fruit bowl

Coupe de fruits rouges    16€

Berries bowl

Compote pomme cannelle   10€

Cinnamon apple compote

Coupe de fruits secs   10€
Dried fruit bowl

Porridge aux fruits rouges et miel  14€
Porridge with berries and honey

Produits laitiers

Dairy products

Granola maison, yaourt et fruits rouges 18€
Homemade granola, yogurt and berries

Fromage blanc avec miel et pignons de pin  12€
White cheese with honey and pine nuts


Yaourt grec avec fruits rouges  12€
Greek yogurt with berries

Assiette de fromages  26€
Cheese plate

Fromage blanc allégé avec fruits de saison  15€
Low-fat fromage blanc with seasonal fruits

Plaisirs salés



Savoury


Ecrasé d'avocat, sur pain de campagne grillé, graines de courge  18€
Crushed avocado on toasted bread, pumpkin seeds

Servi avec deux œufs pochés 24€
Served with two poached eggs

Servi avec du saumon fumé 28€
Served with smoked salmon

Petit-déjeuner Breakfast

Assiette de charcuterie de Giuseppe    26€
Assortment of Giuseppe's cold cuts

Bagel, concombre, roquette et tomates séchées,
fromage frais  26€
Bagel, cucumber, rocket with sun-dried tomato, cream cheese

Muffin bacon et œuf 24€
Bacon and egg muffin

Plaisirs sucrés *Sweet delight*

Pain perdu brioché, fruits rouges 18€
Brioche French toast, berries



Pancakes avec fruits rouges de saison, banane,
sirop d'érable 18€
Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup





Gaufre, sauce chocolat et chantilly 16€
Waffle, chocolate sauce and whipped cream

Œufs bio, ferme locale Organic eggs, from local farm

Ferme «Les cocottes de Saint Agnès»
Farmer «Les cocottes de Saint Agnès»

Œufs à la coque et mouillettes    14€
Boiled eggs and soldiers

Œufs brouillés avec votre choix de garniture    20€
Scrambled eggs with fillings of your choice

Omelette avec votre choix de garniture  	22€
<i>Omelette with fillings of your choice</i>	
Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture  	20€
<i>White scrambled egg with fillings of your choice</i>	
Œufs Bénédicte au bacon	
<i>Eggs Benedict with bacon</i>	25€
Supplément caviar Oscietre 10g	
<i>Extra Oscietra Caviar 10g</i>	60€
Œufs Bénédicte au saumon fumé	
<i>Eggs Benedict with smoked salmon</i>	28€
Supplément caviar Oscietre 10g	
<i>Extra Oscietra Caviar 10g</i>	63€
Choix de garniture : Poivrons confits, oignons confits, jambon blanc, épinards, Comté, champignons	
<i>Choice or garnishes : candied peppers, candied onions, white ham, spinach, Comté cheese, mushrooms</i>	

Accompagnements

Side dishes

Avocat	10€
<i>Avocado</i>	
Champignons rôtis	10€
<i>Roasted mushrooms</i>	
Haricots cuits au four	10€
<i>baked beans</i>	
Epinards	10€
<i>Spinach</i>	
Galettes de pommes de terre	10€
<i>Hash browns</i>	
Bacon croustillant	10€
<i>Crispy bacon</i>	
Tomates grillées	10€
<i>Grilled tomato</i>	
Saucisses de volaille et veau	10€
<i>Chicken and veal sausages</i>	
Saumon fumé	16€
<i>Smoked salmon</i>	

Les entrées incontournables
Classics - Starters

Caviar de la Maison Sturia 🕒
Caviar from Sturia

Oscietre - 30g	90€
Oscietre - 50g	140€
Oscietre - 125g	330€
Beluga - 30g	320€

Servi avec crème fraîche et blinis
Served with crème fraîche and blinis

À partager 🕒
Sharring

Houmous de pois chiche servi avec un pain pita <i>Chickpea hummus served with a pita bread</i>	24€
Assiette de charcuterie de Giuseppe, beurre, cornichons, pain <i>Giuseppe's cold cuts, butter, pickles, bread</i>	24€
Assiette de fromages, mostarda de fruits, pain <i>Cheese platter, fruits mostarda, bread</i>	26€
Assiette de saumon fumé, pain de campagne, fromage frais citronné <i>Smoked salmon, bread, lemon cream cheese</i>	26€

Salades & soupe 🕒

Salads & soup

Salade César poulet

34€

Chicken Caesar salad

Salade romaine avec sauce César aux anchois, œuf, croûtons, parmesan et poulet
Romain lettuce with anchovy Caesar sauce, egg, croutons, parmesan shavings with chicken

Salade Niçoise 🌿 🍷

34€

Niçoise salad

Thon, mesclun, tomates cerise, radis, brocoletti, courgettes, œuf mollet, olives taggiasche et filets d'anchois
Tuna, mesclun (mixed local salads), cherry tomato, radish, brocoletti, zucchini, soft-boiled egg, taggiasca olive, and anchovy fillets

Salade Grecque

34€

Greek salad

Concombre, tomates, feta, oignons rouges, olives taggiasche
Cucumber, tomato, feta cheese, red onions and taggiasca olive

Soupe de saison 🌿 🍷

24€

Seasonal soup

Les plats incontournables ☺

Classics - Main courses

- Club sandwich poulet** 42€
Chicken club sandwich
Poulet, mayonnaise, salade romaine, tomates, oeufs durs, servi avec frites
Chicken, mayonnaise, romaine lettuce, tomato, hard-boiled egg, served with French fries
- Club sandwich saumon** 42€
Smoked salmon club sandwich
Saumon fumé, cream cheese, salade romaine, tomates confites, concombre, servi avec frites
Smoked salmon, cream cheese, romaine lettuce, candied tomato, cucumber, served with French fries
- Focaccia** 35€
Stracciatella, tomates confites, roquette, jambon cru 30 mois d'affinage et pignons de pin
Stracciatella, sun-dried tomato, arugula salad, cured ham aged 30 months and pine nuts
- Fish'n'Chips** 38€
Servi avec frites et sauce tartare
Served with French fries and tartar sauce
- Cheeseburger** 42€
Steak 180g (Bœuf ou Poulet), salade romaine, mayonnaise à l'aneth, cornichons, tomates, compotée d'oignons, Comté, servi avec frites
180gr steak (Beef or Chicken), lettuce, dill mayonnaise, pickles, tomato, onion compotée, Comté cheese served with French fries
- Nuggets de poulet maison et sauce tartare, servi avec frites**
Homemade chicken nuggets and tartar sauce, served with French fries
- 6 pcs 24€
12 pcs 48€
- Tagliolini** 36€
Sauce au choix : sauce tomate basilic, bolognaise, pesto, arrabbiata
Choice of sauces: tomato basil sauce, bolognese, pesto, arrabbiata

<p>Filet de bœuf 🌿</p> <p><i>Beef Fillet</i></p> <p>Pommes paillasson, beurre maître d'hôtel</p> <p><i>Crispy potato and maître d'hôtel butter</i></p>	54€
<p>Pêche du jour 🌿</p> <p><i>Catch of the Day</i></p> <p><i>Servi avec brocolettis grillés, sauce Luciana (pimentée) ou sauce du moment</i></p> <p><i>Served with grilled broccoletti, Luciana sauce (spicy) or sauce of the day</i></p>	46€
<p>Poulet Tikka Masala 🌿</p> <p><i>Tikka Masala chicken</i></p> <p>Riz au cumin</p> <p><i>Jeera rice</i></p>	38€
<p>Pizza Margherita</p> <p>Mozzarella, tomates et basilic</p> <p><i>Mozzarella, tomato and basil</i></p>	30€
<p>Pizza Reine</p> <p>Mozzarella, tomates, champignons et jambon blanc</p> <p><i>Mozzarella, tomato, mushrooms and cooked ham</i></p>	36€
<p>Pizza à la truffe</p> <p>Stracciatella, roquette et truffe râpée</p> <p><i>Stracciatella with arugula and grated truffle</i></p>	48€

Accompagnements - 12€ 🕒

Sides

Frites maison
Homemade French fries

Salade mixte
Mixed salad

Purée de pommes de terre
Mashed potato

Poêlée d'épinards
Sautéed spinach

Les desserts incontournables ☺ *Classics – Desserts*

Fondant au chocolat avec crème glacée vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	18€
Crème brûlée vanille de Madagascar 🌿 <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	18€
Assiette de fruits de saison 🌿 🍷 🌿 Seasonal fruit plate	18€
Sélection de sorbets et crème glacée 🌿 : Selection of sorbets and ice creams :	5€ /boule
Fraise <i>Strawberry</i>	
Framboise <i>Raspberry</i>	
Citron <i>Lemon</i>	
Vanille <i>Vanilla</i>	
Noisette <i>Hazelnut</i>	
Chocolat <i>Chocolate</i>	
<i>Sorbet exotique Exotic sorbet</i>	
Crème glacée café blanc <i>White coffee ice cream</i>	
Crème glacée pistache <i>Pistachio ice cream</i>	

Menu Enfant *Children's menu*

Entrée - 11€

Starter



Arlequin de tomates à l'huile d'olive, mozzarella et fleur de sel
Heirloom tomato salad with olive oil, mozzarella and fleur de sel

Plats - 21€

Main Courses

Le traditionnel steak haché-frites
Traditional minced beef steak with French fries

Poisson grillé, accompagné de frites
Grilled fish, French fries

Trofie au pesto
Trofie pasta with basil pesto sauce

Desserts- 11€

Profiterole vanille et caramel coulant
Vanilla profiterole with warm caramel

Coupe de glaces et sorbets
Ice cream and sorbet selection

Assiette de fruits de saisons
Seasonal fruit plate

Menu Surrenne Surrenne Menu



Conçu en partenariat avec la nutritionniste et praticienne en médecine fonctionnelle Rose Ferguson, ce menu célèbre la puissance d'ingrédients entiers et vibrants pour optimiser votre santé, sans compromis. Chaque plat a été pensé pour être anti-inflammatoire, nourrir le corps tout en enchantant le palais.

« Je suis ravie de collaborer avec Maybourne et extrêmement fière des menus que j'ai créés pour leurs hôtels ainsi que pour Surrenne. Ils ont été imaginés en tenant compte de la manière dont les gens vivent et voyagent réellement, afin de soutenir l'énergie, la récupération, et la digestion et l'équilibre»

Rose Ferguson

Designed in partnership with leading Nutritionist and Functional Medicine Practitioner Rose Ferguson, this menu celebrates the power of whole, vibrant ingredients to optimise your health without compromise. Every dish has been crafted to be anti-inflammatory, nourishing your body while delighting your palate.

"I'm thrilled to be partnering with Maybourne and am incredibly proud of the in-room and wellness menus I've created for their hotels and Surrenne. They're designed for how people actually live and travel, supporting energy, recovery, digestion and balance"

Rose Ferguson

Smoothies

The Energiser 18cl

16€

Mélange énergisant de banane, maca, graines de chanvre, datte et amande, parfait avant l'entraînement (161 kcal)

Energising blend of banana, maca, hemp seeds, datte, and almond, perfect as a pre-workout (161 kcal)

Longevity 18cl

16€

Myrtilles, açai et reishi mixés avec graines de lin, kéfir et lait d'amande pour un élixir doux qui nourrit le microbiote et protège les cellules (160 kcal)

Blueberries, açai and reishi blended with flaxseed, kefir and almond milk for a smooth elixir that nourishes the microbiome and supports cellular protection (160 kcal)

The Blueberry 18cl

16€

Myrtilles, framboises, graines de lin, açai et reishi, mixés au lait de coco et à la datte pour une énergie naturelle (160 kcal)

Blueberries, raspberries, flaxseed, acai and reishi blended with coconut milk and a datte for natural energy (160 kcal)

Petit-déjeuner *Breakfast*

Granola aux amandes, noix, noix de coco, chanvre et cannelle

16€

Almond, walnut, coconut, hemp and cinnamon granola

Délicieux mélange de graines, noix et céréales pour augmenter l'énergie et stabiliser la glycémie (343 kcal)

A delicious blend of seeds, nuts and grains to increase energy and blood-sugar stability (343kcal)

Œufs pochés avec avocat, épinards et roquette

24€

Poached eggs with avocado, spinach and rocket 

Plat riche en protéines, favorisant la digestion, équilibrant la glycémie et stimulant l'énergie (366 kcal)

A protein-rich dish which supports digestion, balances blood sugar and boosts energy (366kcal)

Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

Steak de chou-fleur grillé avec yaourt aux herbes et salsa verte aux graines 18€

Riche en phytonutriments, fibres et zinc pour soutenir la santé immunitaire (244 Kcal).

Charred Cauliflower Steak with Herb Yogurt & Seeded Salsa Verde

Rich in phytonutrients, fibre, and zinc to support immune health (244 Kcal)

Bouillon de volaille & gingembre 28€

Une soupe nourrissante et riche en protéines, avec du poulet effiloché, des légumes racines et un bouillon réparateur pour l'intestin. Réchauffante, légère et fonctionnelle. Idéale en cas d'arrivée tardive ou après un cours / entraînement (420 Kcal).

Chicken & Ginger Soup

A nourishing, protein-rich soup with shredded chicken, root vegetables, and a gut-healing broth. Warming, light, and functional. Ideal if you're arriving late or after a class/workout (420 Kcal).

Classiques *Classics*

Negroni 9cl 28€

Gin Tanqueray, Bitter Campari, vermouth rouge
Tanqueray gin, Campari bitter, red vermouth

Royal Spritz 18cl 32€

Aperol, champagne, eau pétillante
Aperol, champagne, soda water

Paloma 18cl 28€

Tequila Don Julio Blanco, jus de pamplemousse, jus de citron vert
Don Julio Blanco tequila, grapefruit juice, lime juice

Moscow Mule 15cl 28€

Ketel One Vodka, jus de citron vert, ginger beer
Ketel One Vodka, lime juice, ginger beer

Mocktails *Mocktails*

Virgin Mojito 18cl 21€

Jus de citron vert, sirop de sucre, menthe, eau pétillante
Lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda water

Virgin Mule 15cl 21€

Jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer
Lime juice, sugar syrup, ginger beer


Champagne

Au verre 12cl Bouteille 75cl
By glass Bottle

Billecart-Salmon Le Réserve	29€	175€
Billecart-Salmon Le Rosé	39€	235€
Dom Pérignon "Vintage" 2015		530€

Vins blancs

White wines

AOP CHABLIS	26€	155€
Domaine d'Henri « Saint-Pierre » 		
AOP PULIGNY MONTRACHET	44€	265€
Domaine Chavy « 8 Climats »		




Vins Rosés

Rosé wines

AOP CÔTES DE PROVENCE	22€	130€
Domaines OTT « Château de Selle » 		

Vins rouges

Red wine

AOP CÔTES DE PROVENCE	22€	130€
Château Malherbe 		
CÔTES DU RHÔNE	26€	140€
Crozes-hermitage Domaine Combier 		
AOP BOURGOGNE	26€	140€
Côte de nuits-villages David Duband 		

Apéritifs Vermouths, Bitters

Aperol, Italy 5cl	18€
Bitter Campari, Italy 5cl	18€
Noilly Prat Dry, France 5cl	18€
Martini Blanc, Italy 5cl	18€
Martini Rouge, Italy 5cl	18€
Pernod Absinthe, France 5cl	20€
Ricard, France 5cl	18€
Suze, France 5cl	18€

Gin

Bombay Sapphire, Laverstoke Mill, England 5cl	22€
Botanist - London Dry, Islay, Scotland 5cl	26€
Hendrick's - Distilled, Girvan, Scotland 5cl	24€
Mare - Distilled, Catalonia, Spain 5cl	24€
Tanqueray Ten - Distilled, Edinburgh, Scotland 5cl	26€
Roku Gin - Blended, Osaka, Japan 5cl	24€

Vodka

Grey Goose - wheat, Cognac, France 5cl	26€
Ketel One - wheat, Sciedam, Netherlands 5cl	24€
Beluga Gold Line – barley and wheat, Russia 5cl	48€

Tabac

Le Paquet - Pack	30€
------------------	-----

Spiritueux *Spirits*

Tequila, Mezcal

Don Julio Blanco, Jalisco, Mexico 5cl	24€
Milagro Silver, Jalisco, Mexico 5cl	24€
Clase Azul Reposado, Jalisco, Mexico 5cl	48€
Patron Silver, Jalisco, Mexico 5cl	34€

Rhum

Rum

Brugal 1888, Dominican Republic 5cl	24€
Havana Club 3 ans, Cuba 5cl	22€
J.M Vieux Agricole Millésimé 2003, Martinique 5cl	52€
Flor de Caña 18 ans, Nicaragua 5cl	32€
Zacapa 23, Guatemala 5cl	34€

Whiskey

Glenfiddich 12 ans Triple Oak, Scotland 5cl	24€
Bushmills 10 ans, Antrim County, Ireland 5cl	24€
Nikka from the Barrel, Hokkaido, Japan 5cl	24€
Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee, USA 5cl	24€
Johnnie Walker Black Label, Scotland 5cl	24€
Johnnie Walker Blue Label, Scotland 5cl	68€
Woodford Reserve Bourbon, Kentucky, USA 5cl	26€
The Macallan 15 years "double cask", Scotland 5cl	52€

Cognac

Cognac Delamain Pale Dry XO 5cl	45€
Cognac Remy Martin VSOP 5cl	22€
Rémy Martin Louis XIII 5cl	375€

Crèmes, Liqueurs - 22€

Amaretto Disaronno, Italy 5cl	
Baileys, Ireland 5cl	
Cointreau, France 5cl	
Get 27, France 5cl	
Amaro Nonino, Italy 5cl	
Fair café liqueur, France 5cl	
Limoncello de Menton, France 5cl	
Sambuca, Italy 5cl	

Boissons *Drinks*

Bières ☕

Beers

Bière du Comté n°1 – Blonde Bio 33cl	14€
Bière du Comté n°2 – Blanche Bio 33cl	14€
Heineken 33cl	14€
Heineken 0% (Sans Alcool) 33cl	14€

Soft ☕

Soft Drinks


Fever Tree Tonic Water 20cl	14€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	14€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	14€
Redbull 25cl	14€
Coca Cola 33cl	10€
Coca Cola sans sucres 33cl	10€
Sprite 25cl	10€
Orangina 25cl	10€
Fanta 25cl	10€

Jus de fruits Patrick Font- 14€


Patrick Font Fruit juices

Jus de Tomate 25cl
Tomato juice

Jus de Cranberry 25cl
Cranberry juice

Nectar Passion Bio 25cl 
Organic passionfruit nectar

Nectar Pêche Blanche 25cl
White peach nectar

Jus de Pomme Bio 25cl 
Organic apple juice

Jus d'ananas Victoria 25cl
Victoria pineapple juice

Nectar de framboise 25 cl
Raspberry nectar

Eaux Minérales

Mineral Water

Evian 75cl	12€
San Pellegrino 75cl	12€
Perrier 33cl	10€
Acqua Panna 75cl	12€

Boissons chaudes 🕒

Hot beverages

Café espresso	10€
Espresso décaféiné	10€
Double espresso	12€
Café Américain	12€
Cappuccino	12€
Café latte	12€
Autres laits disponibles sur demande : soja, avoine, amande, coco <i>Other milks available on request : soy, oats, almond, coconut</i>	

Thés - 12€ 🕒

Teas

Thé Noir *Black Tea*

English breakfast

Earl Grey - Blue of London

Darjeeling – Margaret's Hope

Thé Vert *Green Tea*

Sencha Ariake

Grand Jasmin Chun Feg

Thé Blanc *White Tea*

Bai Mu Dan

Infusions

Verveine - Camomille - Rooibos des Vahinés

Frais pour toute commande : 5€ TTC. Tous nos Prix de la carte sont nets en Euros, taxes et service compris.

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

Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.

Tableau des allergènes et origines des viandes disponible sur demande.

A 5€ charge applies to all orders. All our menu prices are net in Euros, including taxes and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Please drink responsibly. Some products contain sulfites, egg products, or dairy products. An allergen and meat origin list is available upon request.