

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS
MARSEILLE VIEUX PORT

ROOM SERVICE
M E N U

Découvrez une carte gourmande depuis le confort de votre chambre.

Pour commander, composez le 5942 depuis votre chambre.

-

Discover a gourmet menu from the comfort of your room.

To order, dial 5942 from your room.



M E N U

Découvrez la carte de la Brasserie Le Carré de 12h00 à 15h00

Discover the menu of Le Carré Brasserie from 12p.m. to 3p.m.

ANTIPASTIS - ANTIPASTI

Panisses de Marseille comme à l'Estaque 8
'Panisses' from Marseille

Houmous de Potimarron, graines de courge, pain pita 9
Pumpkin houmous, pumpkin seeds, pita bread

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de butternut au cumin,
œuf poché, girolles, gingembre, sumac, combawa 19
*Butternut soup with cumin,
boiled egg, girolle mushrooms, crispy almond tuile*

Burrata crémeuse et betteraves de couleur,
chutney de prune rouge, pickles d'oignons rouges 22
Creamy burrata, colored beetroots, red plum chutney, pickled red onions

PLATS - MAIN COURSES

Gnocchis, sauce champignons crémée,
pécorico truffé, copeaux de truffe d'automne, jus corsé 32
*Gnocchis, creamy mushroom sauce,
truffled pecorino cheese, sliced autumnal truffles, full-bodied juice*

Filet de Loup rôti sur la peau,
Lentilles corail aux épices, chou-fleur, émulsion tahini 34
*Roasted filet of sea bream,
red lentils with spices, cauliflower, tahini emulsion*

DESSERTS - DESSERTS

Sélection de fromages affinés / *Fine Chesses selection* 15

Le Carré gourmand, café ou thé / *'Carré' gourmet, coffee or tea* 13

Crumble aux pommes, glace à la cannelle 12
Apple crumble, cinnamon ice cream

M E N U

Découvrez la carte disponible de 15h00 à 23h00

Discover the menu from 3p.m. to 11p.m.

ENTRÉES - STARTERS

- Salade Caesar, filet de volaille fermière grillé,
croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigrette 24
*Caesar salad, chicken breast,
croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes, dressing*
- Poitrine de Saumon fumé impérial,
blinis, crème battue au citron et aux câpres 28
*Imperial smoked salmon breast,
blinis, whipped cream with lemon and capers*
- Poke bowl, riz camarguais, avocat, betterave,
maïs, brocolis, mangue, saumon 'gravlax', baies de goji 23
*Poke bowl, camargue rice, avocado, beetroot,
corn, broccoli, Gravlax salmon, goji berries*
- Falafels, sauce fromage blanc à la menthe et concombre 21
Falafels, cottage cheese dressing with mint and cucumber
- Soupe de poissons de roche safranée, rouille et croûtons frottés à l'ail 19
Saffron rock fish soup, rouille and garlic rubbed crouton

M E N U

Découvrez la carte disponible de 15h00 à 23h00

Discover the menu from 3p.m. to 11p.m.

PLATS - MAIN COURSES

Club sandwich traditionnel, frites fraîches, m \acute{e} lée de salades <i>Classic club sandwich, homemade French fries, mesclun salad</i>	26
Burger de bœuf Limousin (180g), tomate, romaine, cheddar, sauce à l'oignons caramélisés, bacon, frites maison <i>Limousin beef burger (180g), tomato, romaine lettuce, cheddar, bacon, caramelized onion sauce, French fries</i>	28
Château filet de bœuf , sauce béarnaise, gratin de pomme de terre, roquette <i>Beef tenderloin, "bearnaise" sauce, potato gratin, arugula</i>	38
Croque-Monsieur au Jambon truffé, crème de gruyère, m \acute{e} lée de salades <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, Gruyere cream, salad</i>	26
Penne rigate "Guiseppe coco", tomates cerises, pignons, brocolis, safran <i>"Guiseppe Coco" penne rigate, cherry tomatoes, pine nuts, broccoli, saffron</i>	25
Filet de daurade , endives caramélisées à l'orange, patate douce, jus de carotte au cumin <i>Filet of Sea bream, caramelized endives with orange, sweet potato, carrot juice with cumin</i>	32

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Assortiments de légumes de saison <i>Simmered vegetables</i>	8
Riz camarguais aux amandes et aux herbes <i>Camargue rice with almond and herb</i>	8
Salade de jeunes pousses à l'huile d'olive et pignons <i>Young shoots salad, olive oil, pine nuts</i>	8
Frites fraîches <i>Fresh fries</i>	8

M E N U

Découvrez la carte disponible de 15h00 à 23h00

Discover the menu from 3p.m. to 11p.m.

DESSERTS-DESSERTS

- | | |
|---|----|
| M êlée d'ananas aux zestes de citron vert, sorbet citron vert /gingembre
<i>Mixed pineapple with lime zest, lime & ginger sorbet</i> | 13 |
| B rownie au chocolat, chantilly et framboises
<i>Chocolate brownie, whipped cream and raspberries</i> | 12 |
| T arte chocolat, poire meringuée et pignon de pin -
Maison Depuichaffray
<i>Chocolate tart, pear meringue and pine nut -
Maison Depuichaffray</i> | 13 |
| S élection de fromages affinés,
jeunes pousses, chutney de figues séchées aux épices
<i>Selection of mature cheeses,
young shoots, dried fig chutney with spices</i> | 15 |

Du pain sans gluten est disponible sur demande, ainsi que la liste des allergènes.

Origine des viandes : Europe

Pour votre confort et sécurité, le serveur tapera à la porte afin que vous puissiez récupérer votre plateau.

Prix net TTC en euros, services et taxes comprises.

Gluten free bread is available on request, as well as the list of allergens.

Meat origin: Europe For your comfort and security, our waiter will knock and will leave your order in front of your door.

VAT net price including taxes and service.

MENU BOISSONS

CHAMPAGNES

	15CL	37.5CL	75CL
LAURENT-PERRIER La Cuvée	22	65	115
LAURENT-PERRIER Brut Millésimé			150
LAURENT-PERRIER Cuvée Rosée			180
LAURENT-PERRIER Cuvée Grand Siècle			230

VINS - WINES

LES VINS BLANCS

CHABLIS Domaine Jean Marc Brocard	11	32	55
CÔTES DE PROVENCE Château Roubine			63
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château La Coste, Grand Vin			75

LES VINS ROUGES

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château La Coste, Pentes douces	10		50
CÔTES DE PROVENCE Château Roubine			59
CROZES HERMITAGE Domaine Michelas			62
CROZES HERMITAGE Cave de Tain, Héritiers Gambert		42	

LES VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE Château Roubine, La Vie en Rose	9		40
CÔTES DE PROVENCE Château Coussin, Sainte Victoire			45

BIÈRES - BEERS

HEINEKEN - 33CL			9
-----------------	--	--	---

ALCOOLS - SPIRITS

Disponible de 17h00-00h00 - Available from 5 p.m. to 12 a.m.

GIN JUILLET, Maison Ferroni - France, Provence			4CL 16
RHUM AU MIEL ET AU SAFRAN, Maison Ferroni - France, Provence			15
VODKA CIROC -France, Charente-Maritime			16

M E N U B O I S S O N S

EAUX ET SOFTS - *SOFTS & WATER*

	33CL	50CL	100CL
EVIAN		7	10
BADOIT		7	10
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	7		
FUZE TEA, ORANGINA, SPRITE	7		

JUS DE FRUITS FRAIS - *FRESH FRUIT JUICE*

JUS D'ORANGE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON 25CL			8
Orange, grapefruit, lemon			

BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

EXPRESSO "ILLY"			5
CAPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO "ILLY"			8
THÉ "PURE" BREAKFAST, EARL GREY, MENTHE			8
CAMOMILLE, VERVEINE			8

CARTE DE NUIT - NIGHT OFFER

Disponible de 23h00 à 06h00
Available from 11p.m. to 6a.m.

Assiette de jambon Bellota Iberico <i>Bellota Iberico ham platter</i>	30
Poitrine de saumon fumé Impérial Kaviari crème citron et câpres, blinis <i>Imperial smoked salmon breast from Kaviari, lemon and caper cream, blinis</i>	28
Assiette de fromages affinés <i>Plate of mature cheeses</i>	16
Crème caramel <i>Caramel cream</i>	9
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9

BOISSONS - DRINKS

VINS ET CHAMPAGNE

	37.5CL	75CL
CHAMPAGNE, LAURENT-PERRIER Brut La Cuvée	65	115
BLANC, CHABLIS Jean Marc Brocard	32	55
ROUGE, CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château La Coste, Pentes douces		50
HEINEKEN - 33CL		9

EAUX ET SOFTS - SOFTS & WATER

	33CL	50CL	100CL
VITTEL		7	10
SAN PELLEGRINO		7	10
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	7		
FUZE TEA, ORANGINA, SPRITE	7		

PETIT DEJEUNER CLASSIQUE - CLASSIC BREAKFAST
33

Disponible de 6h30 à 12h00
Available from 6:30 a.m. to 12 p.m.

Café, choix de thé ou infusion, chocolat chaud
Choice of coffee, tea, herbal tea or hot chocolate

Jus de fruits frais, orange, pamplemousse ou citron
Fresh orange, grapefruit or lemon juice

Corbeille de viennoiseries et pains, confitures, miel et beurre
Bakery selection and bread, jam, honey and butter

AU CHOIX - WITH YOUR CHOICE

Œufs au plat, à la coque, brouillés ou en omelette : nature ou avec garnitures au choix
(Bacon, emmental, fines herbes, champignons, tomates, jambon de Paris, saucisses)

*Fried eggs, soft boiled eggs, scrambles eggs, or omelet: regular or with garnishes of your choice
(Bacon, emmental cheese, fresh herbs, mushrooms, tomato, Parisian ham, sausages)*

Assiette de charcuterie
Cold cut meats selection

Cake au citron sans gluten
Gluten free lemon cake

Assiette jambon de dinde et poulet
Turkey ham and chicken plate

Cake au chocolat sans gluten
Gluten free chocolate cake

Assiette de fromages (comté - chèvre - mimolette)
Cheeses selection (comté - goat cheese - mimolette)

Gaufre
Waffle

Saumon mariné Gravlax
Marinated salmon "Gravlax"

Salade de fruits
Fresh fruits salad

Sélection de céréales bio
Selection of organic cereals

Flan
Pudding

Pain sans gluten
Gluten free bread

Yaourt nature, maigre ou aux fruits
Plain, low fat or fruit yoghurt

Composez le 5942

Pour les clients bénéficiant d'un tarif incluant le petit-déjeuner, un supplément de 7€ sera appliqué pour le service en chambre.
Dial 5942 from your room

*A €7 service charge will be applied to customers enjoying a rate including breakfast.
Prix net TTC en euros, services et taxes comprises / VAT net price including taxes and service.*

S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

THANK YOU
M E N U

