

SAVEURS DE PROVENCE  
SAVOURS OF PROVENCE





Alcyone



Tea Time

# alcyone

RESTAURANT

Tél: 4343

**Chef Lionel Levy**

Une étoile Michelin  
*One Michelin star*

Du mardi au samedi : 19h30 à 22h00  
*Tuesday to Saturday: 7:30pm to 10pm*

Fermeture hivernale  
du 2 Janvier au 13 Janvier inclus.

*Winter closure  
From January 2<sup>nd</sup> to January 13<sup>th</sup> included*

# Les fenêtres

BRASSERIE

Tél: 4240

**Petit-déjeuner / Breakfast**  
De 7h00 à 10h30  
*From 7am to 10:30am*

**Déjeuner / Lunch**  
Du lundi au vendredi : 12h00 à 14h30  
*Monday to Friday: 12pm to 2:30pm*  
Du samedi au dimanche : 12h30 à 15h00  
*Saturday to Sunday: 12:30pm to 3pm*

**Dîner / Dinner**  
Du lundi au dimanche : 19h00 à 22h30  
*Monday to Sunday: 7pm to 10:30pm*



Milkshake de Bouille-Abaisse



Les Fenêtres

# THE BRUNCH

Le dimanche : 12h30 à 15h00  
*On Sunday: 12:30pm to 3pm*

# EAU-DYSSÉE

Jusqu'à la saison estival  
tous les samedi : 12h30 à 15h  
*Until Summer  
every Saturday: 12:30pm to 15pm*



IbrunCh



Eau-Dyssée

# CAP-AN

BAR

Tél: 4234

Du Lundi au Jeudi : 12h00 à Minuit  
Du Vendredi au samedi : 10h à 1h00  
Dimanche : 10h00 à Minuit  
*From Monday to Thursday: 12am to Midnight  
From Friday to Saturday: 10am to 1am  
Sunday: 10am to Midnight*

# TEATIME

39€ par personne  
Du 1er Novembre au 13Avril  
Du vendredi au dimanche : 15h à 18h  
*39€ per person  
From 1<sup>st</sup> November to 13<sup>th</sup> April  
From Friday to Sunday: 3pm to 6pm*



Le Capian



Cocktail

# ROOM SERVICE | CARTE HIVER WINTER MENU



BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU  
WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

À travers vos commandes et vos désirs,  
vous trouverez toute la qualité et la diversité  
des produits du Sud de la France.  
Nous mettons un point d'honneur à vous servir  
la Provence dans votre chambre.

All the quality and diversity of products  
from the South of France  
on your plate and in your glass!  
We bring the Provence to your room through this menu.

Le petit-déjeuner est servi de 7 h à 12 h

Le menu est disponible de 12 h à 23 h

La carte de nuit est disponible de 23 h à 7 h

Pour toutes commandes ou renseignements,  
contacter le Room Service au 3255.

Frais de prestation en chambre :  
5 €

Breakfast is served from 7am to 12pm

The menu is available from 12pm to 11pm

The night menu is available from 11pm to 7am

To place an order or for enquiries, please  
contact the Room Service at 3255.

Delivery charge:  
5€

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.  
*Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with our team.*





#INTERCONTINENTAL LIFE

[f](#) [t](#) [i](#) @JCMARSEILLE



# PETITS-DÉJEUNERS BREAKFASTS

## CONTINENTAL 29€ CONTINENTAL

**BOISSONS CHAUDES AU CHOIX** : Café américain, expresso  
café décaféiné, lait, crème, lait de soja, chocolat chaud ou froid  
**CHOIX DE THÉS** : Earl Grey, Darjeeling, thé noir de Chine,  
thé vert de Chine, thé vert parfumé, thé fumé,  
camomille, verveine, tilleul  
**LE PANIER DU BOULANGER** : Petits pains et viennoiseries,  
toast pain blanc et complet, beurre, confiture et miel  
**JUS DE FRUITS FRAIS** : Orange, pamplemousse ou citron  
**SALADE DE FRUITS MAISON**

**HOT DRINKS**: American coffee, espresso, decaffeinated  
coffee, milk, cream, soya milk, hot or cold chocolate  
**Choice of tea**: Earl Grey, Darjeeling, Chinese black tea,  
Chinese green tea, scented green tea, smoked tea,  
camomile, verbena, tilleul  
**BAKER'S BASKET**: Small bread rolls and pastries,  
white and wholemeal toast, butter, jam and honey  
**CHOICE OF FRESH FRUIT JUICE**: Orange, grapefruit or lemon  
**HOMEMADE FRUITS SALAD**

## AMÉRICAIN 32€ AMERICAN

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AVEC :  
CONTINENTAL BREAKFAST WITH:

**ŒUFS OU OMELETTES** : Deux œufs au plat, brouillés, ou en  
omelette avec bacon ou jambon blanc ou dinde ou saucisses  
(saucisses de volaille à la demande),  
ou concassée de tomates, ou champignons ou fromage

**EGGS OR OMELETTES**: Choice of two eggs: fried, scrambled  
or in omelette with bacon or ham or turkey or sausages  
(poultry sausage on request),  
or chopped tomatoes or mushrooms or cheese

## PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE 33€ HEALTHY BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AVEC :  
CONTINENTAL BREAKFAST WITH:

**CÉRÉALES** : Müesli, Corn flakes  
**FROMAGES BIO** : Fromage Blanc 0 %, sélection de fromages  
**ŒUFS OU OMELETTE** : Deux œufs à la coque ou omelette blanche  
**PAIN COMPLET** : Miel, confiture diététique

**CEREALS**: Muesli, Corn flakes  
**ORGANIC CHEESES**: Low-fat cottage cheese, selection of cheeses  
**EGGS OR OMELET**: Two soft boiled eggs or egg white omelette  
**WHOLEMEAL BREAD**: Honey, diet jam

## HÔTEL-DIEU 36€ HOTEL-DIEU\*

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL AVEC :  
CONTINENTAL BREAKFAST WITH:

**ŒUFS OU OMELETTES** : Deux œufs au plat, brouillés, ou en  
omelette avec bacon ou jambon blanc ou dinde ou saucisses  
(saucisses de volaille à la demande),  
ou concassée de tomates, ou champignons ou fromage  
**LAITAGES** : Yaourt **BIO** nature ou aux fruits, fromage blanc 0 %  
ou assiette de fromages **BIO**  
**CÉRÉALES** : Corn flakes, müesli gourmand,  
céréales chocolatées, granola  
**DIVERS** : Crêpes ou Pancakes au sirop d'érable ou pâte à tartiner

**EGGS OR OMELETTES**: Choice of two eggs: fried,  
scrambled or in omelette with bacon or ham or turkey or sausages  
(poultry sausage on request),  
or chopped tomatoes or mushrooms or cheese  
**DAIRY**: Plain or fruit **ORGANIC** yoghurt, low-fat cottage cheese  
or **ORGANIC** cheese platter  
**CEREALS**: Corn flakes, gourmet muesli,  
chocolate cereals, granola  
**VARIOUS**: Crêpes or Pancakes with maple syrup or chocolate spread

Service de 7h à 12h / Served from 7am to noon - Prix nets € / Net prices €  
Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€

\* Le buffet du petit-déjeuner est servi à la brasserie Les Fenêtres au tarif de 29 € / The breakfast buffet is served at Les Fenêtres brasserie for 29€



# PETITS-DÉJEUNERS À LA CARTE

## “À LA CARTE” BREAKFAST

<b>LE PANIER DU BOULANGER</b>	13,00	<b>BAKER'S BASKET</b>
Petits pains et viennoiseries, toast blanc et complet / Beurre / Confiture / Miel		Small bread rolls and pastries, white and wholemeal toasts / Butter / Jam / Honey
Omelette au fromage, jambon, champignons ou fines herbes	14,00	Omelette with cheese, ham, mushrooms or herbs
Omelette poutargue	14,00	Omelette bottarga
Œufs pochés pistou et concassée de tomates	15,00	Pistou poached eggs with chopped tomatoes
Œufs pochés meurette	15,00	Meurette eggs
Œuf bénédicte bacon ou saumon fumé	17,00	Eggs “Benedict” with bacon or smoked salmon
Œufs pochés à la truffe noire (en saison)	26,00	Poached eggs with black truffles (in season)
Bacon	6,00	Bacon
Saucisses de Marseille ou saucisses de volailles	6,00	Marseille sausages or poultry sausages
<b>FRUITS (selon la saison)</b>		<b>FRUITS (according to the season)</b>
Salade de fruits maison	10,00	Homemade fruit salad
Fruits frais de saison	12,00	Seasonal fresh fruits
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	8,00	<b>FRUITS COMPOTE</b>
<b>SÉLECTION DE FROMAGES BIO</b>	12,00	<b>SELECTION OF ORGANIC CHEESES</b>
<b>YAOURT</b>	5,00	<b>YOGHURT</b>
Yaourt BIO nature ou aux fruits ou fromage blanc cheese 0 %		Plain or fruit ORGANIC yoghurt or low-fat cottage
<b>CÉRÉALES</b>	8,00	<b>CEREALS</b>
Corn flakes / Müesli gourmand / Granola		Corn flakes / Gourmet Muesli / Granola
Céréales chocolatées / Flocons d'avoine minute avec lait ou crème		Chocolate cereals / English porridge with milk or cream
<b>DIVERS</b>		<b>VARIOUS</b>
Crêpes ou Pancakes au sirop d'érable ou pâte à tartiner	12,00	Crêpes or Pancakes with maple syrup or chocolate spread
Pain perdu maison aux œufs frais saupoudré de sucre	14,00	Homemade French toast with sugar

Service de 7h à 12h / Served from 7am to noon - Prix nets € / Net prices €  
Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€





# À LA CARTE

## A LA CARTE MENU

### ENTRÉES ET SALADES

Œuf mimosa au mélet, sardines en escabèche	16,00
Salade d'endives (endives, comté, noix)	19,00
Comme une salade César (poulet/bacon ou saumon fumé)	23,00
Maigre en gravlax ton sur ton	23,00
Saumon fumé maison et crème façon sarasson	23,00
Foie gras maison, toasts	24,00
Assiette de charcuteries et condiments	25,00
Caviar Petrossian 20g	88,00

### STARTERS AND SALADS

Egg mimosa with local "melet" anchovies, sardine esabeche
Chicory salad (chicory, comté, nuts)
Our take on the Caesar salad (chicken/bacon or smoked salmon)
Lean fish gravlax
Norwegian smoked salmon, sarasson cream
Homemade foie gras, toasts
Cold cuts plate and condiments
Petrossian Caviar 20g

### POTAGES

Potage de Légumes	17,00
Raviole de champignons, crumble de châtaignes, consommé des bois au tonka	21,00

### SOUPS

Vegetable soup
Mushroom ravioles, chestnut, woodland soup with tonka beans

### LES PLATS DE NOTRE RÉGION

Soupe de poissons servie avec croûtons et rouille	19,00
Notre soupe de poisson, le reflet de l'histoire de Marseille	

À l'origine, la soupe était faite avec les invendus des pêcheurs et les poissons trop petits à la vente auxquels étaient ajoutés des légumes de la région (tomates, ail et fenouil).

Aujourd'hui, le chef Lionel Levy s'évertue à sélectionner les plus beaux poissons de roche locaux (girelles, vives, chapons, rascasses, fielas...). Par concentration et réduction, la soupe est assaisonnée de safran de Provence, tomate et fenouil.

Aïoli	27,00
Sauce provençale composée d'ail, de mayonnaise et d'huile d'olive, servie avec des légumes, œufs et poisson	

Assiette de panisses (accompagnement)	8,00
---------------------------------------	------

### OUR LOCAL DISHES

Fish soup with croûtons and rouille (garlic mayonnaise)
Our fish soup, reflects the history of Marseille

In the beginning, this soup was made from the unsold catch or fish that were too small to sell. Local vegetables, such as tomatoes, garlic and fennel, were added. Today, Chef Lionel Levy selects only the finest, local rock fish (wrasse, weever, capon, scorpion fish, conger). By a process of reduction, the soup is thickened and seasoned with Provençal saffron, tomato and fennel.

Aïoli
Provençal style garlic mayonnaise with olive oil, served with vegetables, eggs and fish

Chickpeas patties (side dish)
-------------------------------

Service de 12h à 23h / Served from noon to 11pm - Prix nets € / Net prices €  
Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€





# À LA CARTE

## A LA CARTE MENU

### LES PLATS

Omelette aux champignons ou fromage ou jambon et salade	15,00
Tartare de bœuf, frites et salade	26,00
Suprême de volaille, champignons à la crème	31,00
Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel et panisses	36,00
Filet de loup poché à la chicorée, légumes racines rôtis	39,00

### MAIN COURSES

Mushrooms, cheese or ham omelette with salad
Beef tartare, French fries and salad
Chicken breast, creamy mushrooms
Grilled piece of beef with herbs butter and chick peas patties
Poached Mediterranean sea bass whit chicory, roast root vegetables

### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Frites, mousseline de pommes de terre, haricots verts riz blanc, salade verte, frites de patate douce	8,00
--	------

### SIDE DISHES

French fries, mashed potatoes, green beans  
white rice, green salad, sweet potato fries

### MENU ÉPHÉMÈRE

Disponible du lundi au vendredi / Available from Monday to Friday  
Midi et soir / Lunch and dinner

Entrée / Plat <b>ou</b> Plat / Dessert	39,00	Appetizer / Main course <b>or</b> Main course / Dessert
Entrée / Plat / Dessert	43,00	Appetizer / Main course / Dessert

Le menu éphémère est élaboré par notre chef  
Lionel Levy tous les jours. Notre équipe est à votre  
disposition pour vous informer des plats choisis.

The "menu éphémère" is chosen by our Chef  
Lionel Levy everyday. Our team is at your disposal  
to inform you about these specials.

Provenance des viandes : France, Allemagne et UK / Meats from France, Germany and UK

Service de 12h à 23h / Served from noon to 11pm - Prix nets € / Net prices €  
Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€



# À LA CARTE

## A LA CARTE MENU

### PÂTES

Penne ou spaghetti 19,00  
Sauce bolognaise ou carbonara ou napolitaine

Spaghetti au homard 49,00

### PASTA

Penne or spaghetti  
Bolognese or carbonara or alla Napoletana

Spaghetti with lobster

### SANDWICHES

Tous nos sandwiches sont servis avec frites et salade  
All our sandwiches are served with French fries and salad

Croque-monsieur 18,00

Panini tartiflette, oignons doux et lardons 19,00

Croque-madame 19,00

Club sandwich classique (poulet/bacon ou saumon fumé) 25,00

Veggie burger, frites patates douces 25,00

Notre burger ou cheese burger 29,00

### SANDWICHES

Croque-monsieur

Tartiflette, sweet onions and bacon panini

Croque-madame

Classic club sandwich (chicken/bacon or smoked salmon)

Veggie burger, sweet potato French fries

Our burger or cheese burger



Tous nos sandwiches sont disponibles avec du pain sans gluten  
All our sandwiches can be prepared with gluten free bread

### PIZZAS

4 Fromages 21,00

Royale 21,00

### PIZZAS

Four-cheese

Royal

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne / Meats from France, Germany and UK

Service de 12h à 23h / Served from noon to 11pm - Prix nets € / Net prices €  
Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€



# À LA CARTE

## A LA CARTE MENU

### FROMAGES ET DESSERTS

Déclinaison de fromages	17,00	Assortment of cheeses
Crème caramel	10,00	Caramel cream
Mousse au chocolat	12,00	Chocolate mousse
Salade de fruits maison	12,00	Homemade fruits salad
Tarte au citron	12,00	Lemon pie

### CHEESES AND DESSERTS

### GLACES

1 boule	4,00
2 boules	8,00
3 boules	12,00

### ICE CREAM

1 scoop
2 scoops
3 scoops

Notre équipe est à votre disposition pour vous informer sur les parfums.  
Our team is at your disposal to inform you about flavors.

### MENU ENFANT

(servi aux enfants de moins de 12 ans)  
de 12h à 23h  
Entrée, plat, dessert et boissons - 23 €

#### ENTRÉES 6 €

Soupe de tomate bonne humeur  
Crudités à tremper et houmous  
Salade du moment

#### PLATS 14 €

Pad thaï «Wok and roll»  
Joyeux risotto à la tomate  
Spaghetti bolognaise  
Poisson pané «kroustillant»  
Burger de bœuf  
Steack haché

#### ACCOMPAGNEMENTS 3 €

Succulente purée de pommes de terre  
Mix de légumes de saison  
Frites

#### DESSERTS 5 €

Brownie au chocolat et glace vanille  
Glace au yaourt et fruits rouges  
Sorbet au litchi

#### BOISSONS 5 €

Jus de pomme-poire, jus d'orange  
smoothie fruits, lait, eau

### CHILDREN MENU

(served for children under 12 years old)  
From 12pm to 11pm  
Starter, Main Course, Dessert and Drink - 23€

#### STARTERS

Smiley tomato soup  
Crunchy veggies and hummus dip  
Seasonal salad

#### MAIN COURSES

Wok and roll pad thaï  
Happy tomato risotto  
Classic spaghetti Bolognese  
Krispie fish fingers  
Beef burger  
Steak

#### SIDES

Scrummy potato mash  
Seasonal vegetables mix  
French fries

#### DESSERTS

Chocolate brownie ice cream sundae  
Very berry yoghurt ice cream  
Iced lychee

#### DRINKS

Apple-pear juice, orange juice,  
fresh fruits smoothie, milk, water

Provenance des viandes : France, Allemagne et UK / Meats from France, Germany and UK

Service de 12h à 23h / Served from noon to 11pm - Prix nets € / Net prices €

Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€





# CARTE DE NUIT

## NIGHT MENU

### ENTRÉES

Potage de légumes	17,00
Saumon fumé maison	23,00
Assiette de charcuteries et condiments	25,00

### STARTERS

Vegetable soup
Homemade smoked salmon
Cold cut plate and condiments

### LES PLATS

Croque-monsieur, chips	18,00
Club sandwich (poulet/bacon ou saumon fumé), chips	25,00
Lasagnes de légumes	29,00
Suprême de volaille sauce morilles, penne	29,00
Macaronis à la truffe	31,00

### MAIN COURSES

Croque-monsieur, chips
Club sandwich (chicken/bacon or smoked salmon), chips
Vegetarian lasagna
Chicken breast with morrel sauce, penne pasta
Macaroni with truffle sauce

### PÂTES

Penne ou spaghetti	19,00
Sauce bolognaise ou carbonara ou napolitaine	

### PASTA

Penne or spaghetti
Bolognese or carbonara alla Napoletana

### DESSERTS

Crème caramel	10,00
Déclinaison de fromages	12,00
Salade de fruits maison	12,00

### DESSERTS

Caramel cream
Assortment of cheeses
Homemade fruits salad

### GLACES

1 boule	4,00
2 boules	8,00
3 boules	12,00

### ICE CREAM

1 scoop
2 scoops
3 scoops

Toute l'équipe de cuisine est à votre service  
pour réaliser vos plats.

The kitchen staff will be happy to prepare your  
favorite dishes.

Service de 23h à 7h / Served from 11pm to 7am  
Provenance des viandes : France, Allemagne et UK / Meats from France, Germany and UK

Prix nets € / Net prices €

Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€





# #INTERCONTINENTAL LIFE

   @JCMARSEILLE



# CARTE DES VINS

## WINE LIST

	12 cl	37,5 cl	75 cl	Magnum
<b>CHAMPAGNE</b>				
Deutz Brut classic	21,00	52,00	95,00	195,00
Roederer brut 1 <sup>er</sup>			110,00	
Deutz Brut Rosé	23,00	74,00	145,00	295,00
Billecart-Salmon Brut Rosé	21,00		159,00	
Laurent Perrier Rosé			169,00	349,00
Pommery Cuvée Louise 1999			295,00	
Dom Perignon 2009			470,00	
Cristal Roederer 2009			495,00	
<b>PROVENCE</b>				
Coteaux d'Aix				
Château Beaupré, Rouge 2016				
Rosé 2017, Blanc 2018	10,00	22,00	41,00	
Corse				
Domaine Gentile Classic, Blanc 2017, Rosé 2014, Rouge 2016			74,00	
Bandol				
Domaine de Pibarnon, Rosé, 2017	12,00	38,00	74,00	
Domaine Ott, Romassan, Rosé, 2017		45,00	89,00	
Côte de Provence				
Domaine Ott, Clos Mireille Blanc, 2017		42,00	84,00	
Palette				
Château Simone, Rouge, 2015, Blanc, 2015			94,00	
<b>RHÔNE</b>				
Condrieu				
« Les Terrasses du Palat », Blanc, 2016, François Villard			120,00	
Châteauneuf-du-Pape				
Château de Beaucastel, Rouge, 2015			179,00	
<b>BOURGOGNE BLANC</b>				
Chablis				
Domaine Christophe, 2016	13,00		62,00	
Meursault				
Bouzereau, 2017			116,00	
Puligny-Montrachet				
J. Carillon, Blanc, 2015			139,00	
<b>BOURGOGNE ROUGE</b>				
Maranges				
1 <sup>er</sup> Cru, Aegerter, 2016			84,00	
Gevrey-Chambertin				
Ostrea 2014, Trapet			185,00	
<b>LOIRE BLANC</b>				
Sancerre				
Pascal Jolivet, 2018		31,00	66,00	
<b>BORDEAUX ROUGE</b>				
Blaye-côtes-de-Bordeaux				
Château Peybonhomme	14,00		69,00	
Haut-Médoc				
Château Malescasse, 2012		46,00	89,00	
Pauillac				
Château Pichon-Longueville Baron, 2006			425,00	

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Prix nets € / Net prices €

Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€



# BOISSONS

## BEVERAGES

### APÉRITIFS

Absinthe (4 cl)	12,00	Absinthe (4 cl)
Pastis 51, Ricard (4 cl)	10,00	Pastis 51, Ricard (4 cl)
Vermouth (5 cl)	10,00	Vermouth (5 cl)
Pastis artisanal Cuvée Prestige (4 cl)	12,00	Pastis artisanal Cuvée Prestige (4 cl)

### APERITIFS

Absinthe (4 cl)		Absinthe (4 cl)
Pastis 51, Ricard (4 cl)		Pastis 51, Ricard (4 cl)
Vermouth (5 cl)		Vermouth (5 cl)
Pastis artisanal Cuvée Prestige (4 cl)		Pastis artisanal Cuvée Prestige (4 cl)

### VODKA (4 cl)

Grey Goose L'originale	16,00	Grey Goose Original
Beluga Gold Line	30,00	Beluga Gold Line

### VODKA (4 cl)

Grey Goose Original		Grey Goose Original
Beluga Gold Line		Beluga Gold Line

### TEQUILA (4 cl)

Patrón Silver	15,00	Patrón Silver
Casamigo Reposado	20,00	Casamigo Reposado

### TEQUILA (4 cl)

Patrón Silver		Patrón Silver
Casamigo Reposado		Casamigo Reposado

### GIN (4 cl)

The Botanist	15,00	The Botanist
Roku (Gin Japonais)	18,00	Roku (Japanese Gin)

### GIN (4 cl)

The Botanist		The Botanist
Roku (Japanese Gin)		Roku (Japanese Gin)

### RHUM (4 cl)

Cashcane XO	17,00	Cashcane XO
Plantation Jamaïque 2002	26,00	Plantation Jamaica 2002

### RHUM (4 cl)

Cashcane XO		Cashcane XO
Plantation Jamaica 2002		Plantation Jamaica 2002

### SCOTCH BLEND (4 cl)

Whisky Haig Club	16,00	Haig Club Whisky
Johnnie Walker blue label	29,00	Johnnie Walker blue label

### SCOTCH BLEND (4 cl)

Haig Club Whisky		Haig Club Whisky
Johnnie Walker blue label		Johnnie Walker blue label

### SCOTCH MALT (4 cl)

Glenfiddich 18 ans	24,00	Glenfiddich 18 years
Royal Brackla 16 ans	27,00	Royal Brackla 16 years

### SCOTCH MALT (4 cl)

Glenfiddich 18 years		Glenfiddich 18 years
Royal Brackla 16 years		Royal Brackla 16 years

### COGNAC (4 cl)

Cognac Meukow VSOP	16,00	Meukow Cognac VSOP
Meukow XO	26,00	Meukow XO

### COGNAC (4 cl)

Meukow Cognac VSOP		Meukow Cognac VSOP
Meukow XO		Meukow XO

### LIQUEURS, EAUX DE VIE (4 cl) 13,00 LIQUEURS, EAUX DE VIE (4 cl)

Amaretto, Get 27/31, Limoncello, Grand Marnier, Baileys, Chambord, Kalhua

Supplément soda 5 € / Add Mixer

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Service de 10h à 1h / Served from 10am to 1am

Prix nets € / Net prices €

Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€





# BOISSONS

## BEVERAGES

### BIÈRES BOUTEILLE (33 cl)

1664	10,00
Corona	10,00
Vedett Blanche	10,00
Duvel	10,00

### BOTTLED (33 cl)

1664
Corona
Vedett Extra White
Duvel

### EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit (75 cl)	9,00
Chateldon (75 cl)	10,00

### MINERAL WATERS

Evian, Badoit (75 cl)
Chateldon (75 cl)

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33 cl)	8,00
Orangina (33 cl)	8,00
7 Up (25 cl)	8,00
Schweppes premium mixer Tonic (20 cl)	10,00
Schweppes premium mixer Gringer ale (20 cl)	10,00
Schweppes premium mixer Hibiscus (20 cl)	10,00
Red Bull Energy Drink (25 cl)	10,00

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33 cl)
Orangina (33 cl)
7 Up (25 cl)
Schweppes premium mixer Tonic (20 cl)
Schweppes premium mixer Gringer ale (20 cl)
Schweppes premium mixer Hibiscus (20 cl)
Red Bull Energy Drink (25 cl)

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT (33 cl)

Pomme Cox's, Abricot, Pêche de vigne	12,00
Poire d'Été, Tomate	
Orange, Fraise, Banane, Ananas	

### ALAIN MILLAT JUICES (33 cl)

Cox's Apple, Apricot, Wild Vineyard Peach
Summer Pear, Tomato
Orange, Strawberry, Banana, Pineapple

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Service 24h/24h / Served 24h/day

Prix nets € / Net prices €

Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€



# BOISSONS BEVERAGES

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	6,00
Café américain	8,00
Cappuccino, Café crème, Caffè latte	9,00
Double Espresso	10,00
Café viennois	10,00
Irish Coffee	19,00
Chocolat chaud	10,00
Chocolat viennois	10,00
Thés au choix Earl grey, Darjeeling, thé noir de Chine, thé vert de Chine, thé vert parfumé, mélange de thés noirs parfumé aux agrumes, thé fumé	9,00
Thé vert à la menthe fraîche	9,00
Infusion au choix Verveine, camomille, tilleul	9,00

## HOT BEVERAGES

Espresso, Decaffeinated coffee
Caffè Americano
Cappuccino, Café crème, Caffè latte
Double espresso
Viennese coffee
Irish coffee
Hot chocolate
Viennese chocolate
Choice of tea Earl grey, Darjeeling, Chinese black tea, Chinese green tea, scented green tea, mixed black tea with citrus, smoked tea
Fresh tea with fresh mint
Choice of infusion Verbena, camomile, tilleul



Service 24h/24h / Served 24h/day  
Prix nets € / Net prices €  
Frais de prestation en chambre / delivery charge: 5€



# MINI BAR

# MINI BAR

## EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	9,00
Evian (50 cl)	10,00
Evian fruits & plantes (37 cl)	10,00

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	9,00
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	9,00
Thé glacé	9,00
Red Bull	11,00

## BIÈRE

Heineken (25 cl)	11,00
------------------	-------

## JUS DE FRUIT

11,00

## ALCOOLS

15,00

Cognac, Ricard, Vodka, Gin,  
Whisky, Rhum, Jack Daniel's, Rinquinquin

## CHAMPAGNE

Deutz Brut classic (37,5 cl)	52,00
------------------------------	-------

## VIN

Côteaux d'Aix-en-Provence rosé	29,00
--------------------------------	-------

## MÉLANGES SALÉS

Arachides grillées	9,00
Mélange salé	12,00

## PRINGLES

9,00

## MÉLANGES SUCRÉS

Barres chocolatées et aux céréales	7,00
Confiseries	9,00

## DIVERS

Serviette rafraîchissante Oshibori	2,50
Adaptateur universel	30,00
Bougie Rose & Marius	49,00

## MINERAL WATERS

Perrier (33 cl)
Evian (50 cl)
Evian Fruits & Plants (37 cl)

## SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Schweppes Tonic, Schweppes Agrums
Iced tea
Red Bull

## BEER

Heineken (25 cl)
------------------

## FRUIT JUICE

## ALCOHOLS

Cognac, Ricard, Vodka, Gin,  
Whisky, Rhum, Jack Daniel's, Rinquinquin

## CHAMPAGNE

Deutz Brut classic (37,5 cl)
------------------------------

## WINE

Côteaux d'Aix-en-Provence rosé
--------------------------------

## SALT MIXED

Roasted peanuts
Savoury mix

## PRINGLES

## SWEETS

Chocolate cereal bars
Mixed Sweets

## OTHERS

Refreshing towelette Oshibori
Universal adaptor
Rose & Marius candle

Pour le réassort de votre mini bar, n'hésitez pas à contacter le room service (3255).  
Please do not hesitate to contact the Room Service (3255) to refill your minibar.

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Prix nets € / Net prices €

Articles sujet à disponibilités / To availability of articles



INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

1, Place Daviel, 13002 Marseille, France

Tél. : +33 (0)4 13 42 42 42

marseille@ihg.com [www.intercontinental.com/marseille](http://www.intercontinental.com/marseille)

@ICMarseille