



INTERCONTINENTAL.
MARSEILLE – HOTEL DIEU



MENU ROOM SERVICE
ROOM SERVICE MENU



BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

Retrouvez toute la qualité et la diversité de la capitale de la gastronomie servie dans votre chambre.

Le petit-déjeuner en chambre 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.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Pas de frais de prestation en chambre

WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

All the quality and diversity of products from the capital of gastronomy brought to your room.

Breakfast in room 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.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with our team.
No delivery charge

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST

23 €

CAFÉ / COFFEE

Espresso
Espresso

Café américain
American coffee

Decaféiné
Decaffeinated

INFUSION / INFUSION

Thé noir de Chine
Chinese black tea

Earl grey
Earl grey

Darjeeling
Darjeeling

Thé vert de Chine
Chinese green tea

Thé vert parfumé
Scented green tea

Verveine
Verbena

Roïboos
Roïboos

Camomille
Chamomile

AVEC / WITH

Lait
Milk

Crème
Cream

Tranche de citron
Lemon slice

Lait écrémé
Skimmed Milk

Lait de soja
Soja milk

Lait d'amande
Almond milk

AUTRES / OTHERS

Chocolat chaud
Hot chocolate

Chocolat froid
Cold chocolate

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICES

Orange
Orange

Pamplemousse
Grapefruit

LAITAGE / DAIRY

Yaourt BIO nature
Plain Organic yogurt

Yaourt BIO aux fruits
Fruit organic yogurt

Fromage blanc 0%
Low-fat cottage cheese

Assiette de fromages BIO
Organic cheese platter

DIVERS / VARIOUS

Dinde
Turkey

Jambon blanc
Ham

Salade de fruits frais maison et panier du boulanger avec petits pains et viennoiseries, toasts pain blanc et complet, beurre, confitures et miel inclus.
Fresh fruit juice and Baker's basket with small bread rolls and pastries, white and wholemeal toasts with butter, jam and honey.

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN AMERICAN BREAKFAST

29 €

Comprend le petit-déjeuner continental avec au choix :
This includes the Continental breakfast and a choice of the following:

ŒUFS / EGGS

Brouillés
Scrambled

Au plat
Fried

Omelette
Omelette

AVEC / WITH

Bacon
Bacon

Champignons
Mushrooms

Dinde
Turkey

Fromage
Cheese

Saucisses*
Sausages*

Jambon blanc
Ham

Concassée de tomates
Chopped Tomatoes

* Saucisses de volaille à la demande
* Chicken sausages on request

PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE
HEALTHY BREAKFAST

29 €

Salade de fruits frais maison et panier du boulanger avec petits pains et viennoiseries, toasts pain blanc et complet, beurre, confitures et miel inclus.
Fresh fruit juice and Baker's basket with small bread rolls and pastries, white and wholemeal toasts with butter, jam and honey.

CAFÉ / COFFEE

Espresso
Espresso

Café américain
American coffee

Decaféiné
Decaffeinated

INFUSION / INFUSION

Thé noir de Chine
Chinese black tea

Thé vert de Chine
Chinese green tea

Earl grey
Earl grey

Thé vert parfumé
Scented green tea

Darjeeling
Darjeeling

Verveine
Verbena

Roïboos
Roïboos

Camomille
Chamomile

AVEC / WITH

Lait
Milk

Crème
Cream

Tranche de citron
Lemon slice

Lait écrémé
Skimmed Milk

Lait de soja
Soja milk

Lait d'amande
Almond milk

AUTRES / OTHERS

Chocolat chaud
Hot chocolate

Chocolat froid
Cold chocolate

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT JUICES

Orange
Orange

Pamplemousse
Grapefruit

LAITAGE / DAIRY

Yaourt BIO nature
Plain Organic yogurt

Yaourt BIO aux fruits
Fruit organic yogurt

Fromage blanc 0%
Low-fat cottage cheese

Assiette de fromages BIO
Organic cheese platter

OEUFS / EGGS

À la coque
Soft-boiled egg

En omelette blanche
White omelette

CÉRÉALES / CEREALS

Corn flakes
Corn flakes

Muesli
Muesli

DIVERS / VARIOUS

Gâteau sans gluten
Gluten free cake

Confiture diététique
Diet jam



ENTRÉES | STARTERS

| | |
|--|------|
| Fleurs de courgettes à la caponata, câpres frits Zucchini flowers with caponata and fried capers | 16 € |
| Gaspacho de tomates noires, Burrata crémeuse à l'huile d'olive Black tomatoes gazpacho, creamy Burrata in olive oil | 18 € |
| Carpaccio de bonite et pêches, fraîcheur verveine <i>Peut être proposé en version plat à 34€</i> Tuna and peach carpaccio, olive oil & verbena sauce <i>Can be proposed as a main course at 34€</i> | 18 € |

PLATS | MAIN COURSE

| | |
|--|------|
| Burger BLT provençal, Basilic, Lard, Tomate, condiment tapenade Provençal BLT burger, basil, bacon, tomato, tapenade condiment | 21 € |
| Petits farcis, salade de roquette, (végétariens ou à la viande) Provençal stuffed vegetables, rocket salad (vegetarian or with meat) | 28 € |
| Aiguillette de Saint-Pierre aux agrumes, aubergine confite et gastrique de tomates John Dory aglets with citrus, candied eggplant and sweet & sour tomato sauce | 37 € |
| Tartare de bœuf au couteau, frites maison Beef tartare with knife, home fries | 25 € |
| Brasero Mer <i>les 100gr</i> Seafood grill <i>per 100gr</i> | 13 € |

SELECTION DU BOUCHER | BUTCHER'S SELECTION

SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENTS DU JOUR | SERVED WITH SIDE DISHES OF THE DAY

| | |
|---|------|
| Picanha de bœuf Angus Angus Beef Picanha | 36 € |
| Paleron de bœuf Angus Angus beef chuck | 32 € |
| Filet de bœuf Beef Fillet | 38 € |
| Onglet de veau Veal Tab | 36 € |

DESSERTS | DESSERTS

| | |
|--|------|
| Pavlova aux fruits rouges Pavlova with red fruits | 13 € |
| Riz au lait à la vanille, noisettes caramélisées Vanilla rice pudding and caramelised hazelnuts | 11 € |
| Tarte aux fruits de saison Seasonal fruit tart | 12 € |
| Instants sucrés Sugary moment | 13 € |
| Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié Selection of mature cheeses by Benoit Lemarié | 15 € |

CARTE CAPIAN | CAPIAN'S MENU

| | |
|--|------|
| Pok'Apian Riz vinaigré, gravlax de saumon, mangue, concombre, radis roses, poivrons rouges confits, graines de chia (option végétarienne possible avec falafels) Pok'Apian: vinegared rice, salmon gravlax, mango, cucumber, pink radishes, candied red peppers, chia seeds (vegetarian option possible with falafels) | 21 € |
| Salade Capian Laitue iceberg, pomelos, gambas, tomates en pickles, croûtons, avocat grillé, gomasio, oeufs durs, grenade Capian Salad: iceberg lettuce, prawns, pickled tomatoes, croutons, grilled avocado, gomasio, hard-boiled eggs, pomegranate | 19 € |
| Comme une salade César... Poulet ou saumon fumé maison Caesar salad style... Chicken or home-made smoked salmon | 21 € |
| Club sandwich classique (poulet / bacon ou saumon fumé maison) Classic club sandwich (chicken/bacon or home-made smoked salmon) | 23 € |
| Burger classique ou Cheeseburger HD avec ou sans bacon Classic burger or HD cheeseburger with or without bacon | 23 € |



NUIT | NIGHT



ENTRÉES | STARTERS

| | |
|---|------|
| Potage de légumes / Vegetable soup | 17 € |
| Saumon fumé / Smoked salmon | 21 € |
| Assiette de charcuterie et condiments Plate of cold cured meats and condiments | 25 € |

PLATS | MAIN COURSE

| | |
|---|------|
| Croque Monsieur (chips) / Croque Monsieur (chips) | 18 € |
| Club sandwich poulet/bacon ou saumon fumé (chips) Club sandwich chicken/bacon or smoked salmon (chips) | 25 € |
| Lasagne de légumes / Vegetable lasagna | 29 € |
| Suprême de volaille sauce morilles et riz Chicken breast with morrel sauce and rice | 31 € |
| Macaronis à la truffe / Macaroni with truffle sauce | 33 € |

PÂTES | PASTA

| | |
|--|------|
| Penne / Penne | 19 € |
| Spaghettis / Spaghetti | 19 € |
| Sauce Napolitaine / Carbonara / Bolognaise Neapolitan / Carbonara / Bolognese Sauce | |

DESSERT | DESSERT

| | |
|--|------------------|
| Salade de fruits / Fruit salad | 12 € |
| Crème caramel / Caramel cream | 11 € |
| Assiette de fromages / Plate of cheese | 15 € |
| Glace 1/2/3 boules Ice cream 1/2/3 scoops | 4 € 8 € 12 € |

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU



CARTE DES VINS | WINE MENU

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

SODAS | SOFT DRINKS

| | | |
|--|-------|------|
| Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro | 33 cl | 8 € |
| Orangina | 33 cl | 8 € |
| 7 UP | 25 cl | 8 € |
| Schweppes premium Tonic, Ginger Ale | 20cl | 10 € |
| Red Bull Energy drink | 25 cl | 10 € |
| Jus de fruit Alain Milliat (en fonction des saisons) Alain Milliat fruit juices (depending on the season) | 33 cl | 12 € |

EAU | WATER

| | | |
|-----------|------|------|
| | 75cl | |
| Evian | | 9 € |
| Badoit | | 9 € |
| Chateldon | | 10 € |

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

| | |
|--|------|
| Espresso, décaféiné Espresso, decaffeinated coffee | 6 € |
| Café américain Caffè Americano | 8 € |
| Cappuccino, café crème, caffè latte Cappuccino, café crème, caffè latte | 9 € |
| Double espresso Double espresso | 10 € |
| Café Viennois Viennese coffee | 10 € |
| Irish coffee Irish coffee | 19 € |
| Chocolat chaud Hot chocolate | 10 € |
| Chocolat viennois Viennese chocolate | 10 € |
| Thés au choix : Earl grey, Darjeeling, thé noir de Chine, Thé vert de chine, thé vert parfumé, mélange de thés noirs parfumé aux agrumes Choice of tea: Earl grey, Darjeeling, Chinese black tea, Chinese green tea, scented green tea,mixed black tea with citroses. | 9 € |
| Infusion au choix : Verveine, camomille, Roiboos Choice of infusion: Verbena, camomille, Roiboos | 9 € |

APÉRITIFS | APERITIFS

| | | |
|---------------------------------|------|------|
| Pastis 51, Ricard | 4 cl | 10 € |
| Martini Rouge, Blanc | 5 cl | 10 € |
| Pastis artisanal Cuvée Prestige | 4 cl | 12 € |

BIÈRES | BEER

| | | |
|--------------|-------|------|
| 1664 | 33 cl | 10 € |
| 1664 Blanche | 33 cl | 10 € |
| Corona | 33 cl | 10 € |
| Cidre Sassy | 33 cl | 10 € |

VODKA

| | | |
|------------------------|------|------|
| Grey goose l'originale | 4 cl | 16 € |
| Beluga gold line | 4 cl | 30 € |

TEQUILA

| | | |
|-----------------|------|------|
| Patron silver | 4 cl | 15 € |
| Patron reposado | 4 cl | 20 € |

GIN

| | | |
|---------------------|------|------|
| The Botanist | 4 cl | 15 € |
| Roku(Gin Japonais) | 4 cl | 18 € |

RHUM

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Cashcane XO | 4 cl | 17 € |
| Plantation Jamaïque 2002 | 4 cl | 26 € |

BLEND

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Johnnie Walker Black Label | 4 cl | 16 € |
| Hibiki Harmony (Japon) | 4 cl | 26 € |

SCOTCH MALT

| | | |
|--------------------|------|------|
| Glenfiddich 18 ans | 4 cl | 24 € |
|--------------------|------|------|

COGNAC

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Cognac Meukow VSOP | 4cl | 16 € |
| Meukow XO | 4cl | 26 € |

LIQUEURS, EAUX DE VIE

| | | |
|--|------|------|
| Amaretto, Get 27/31, Limoncello, Grand marnier, Baileys, Chambord, Kalhua | 4 cl | 13 € |
|--|------|------|



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

MINI BAR | MINI BAR

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

| | |
|--------------------------------|-----|
| Perrier (33 cl) | 9€ |
| Evian (50 cl) | 10€ |
| Evian fruits & plantes (37 cl) | 10€ |
| Evian Fruits & Plants (37 cl) | |

SODAS | SOFT DRINKS

| | |
|------------------------------------|-----|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 9€ |
| Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes | 9€ |
| Thé glacé / Iced tea | 9€ |
| Red Bull | 11€ |

BIÈRE | BEER

| | |
|------------------|-----|
| Heineken (25 cl) | 11€ |
|------------------|-----|

JUS DE FRUIT | FRUIT JUICE

11€

ALCOOLS | ALCOHOLS

15€

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

CHAMPAGNE

| | |
|------------------------------|-----|
| Deutz Brut classic (37,5 cl) | 52€ |
|------------------------------|-----|

VIN | WINE

| | |
|--------------------------------|-----|
| Côteaux d'Aix-en-Provence rosé | 29€ |
|--------------------------------|-----|

MÉLANGES SALÉS | SALT MIXED

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Arachides grillées / Roasted peanuts | 9€ |
| Mélange salé / Savoury mix | 12€ |

| | |
|----------|----|
| PRINGLES | 9€ |
|----------|----|

MÉLANGES SUCRÉS | SWEETS

| | |
|--|----|
| Barres chocolatées et aux céréales / Chocolate cereal bars | 7€ |
| Confiseries / Mixed Sweets | 9€ |

DIVERS | OTHERS

| | |
|--|-------|
| Serviette rafraîchissante Oshibori / Refreshing towelette Oshibori | 2,50€ |
| Adaptateur universel / Universal adaptor | 30€ |
| Bougie Rose & Marius / Rose & Marius candle | 49€ |

InterContinental Marseille - Hotel Dieu




1, Place Daviel 13002 Marseille, France

Tel: +33 (0)4 13 42 42 42

marseille@ihg.com

marseille.intercontinental.com

www.intercontinental.com/marseille

   @ICMarseille