



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 Provence servie dans votre chambre.

Le petit-déjeuner en chambre est disponible de 6h à 12h
Le menu "À la carte" est disponible de 12h à 23h
Le menu de nuit est disponible de 23h à 2h

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

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
7€ de frais de prestation en chambre.

WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

All the quality and diversity of products from Provence served in your room.

Breakfast in room is available from 6am to 12pm
"A la carte" menu is available from 12pm to 11pm
The night menu is available from 11pm to 2am

For any 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.
7€ Room delivery charge.

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

6H/12H - 6AM/12PM



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL
CONTINENTAL BREAKFAST

32 €

Salade de fruits frais maison et panier du boulanger avec petits pains et viennoiseries, beurre doux et salé, confitures.
Fresh fruit juice and Baker's basket with small bread rolls and pastries, butter and jam.

CAFÉ / COFFEE

Espresso
Espresso

Café américain
American coffee

Decaféiné
Decaffeinated

INFUSION / INFUSION

Thé noir English
Breakfast
English Breakfast tea

Earl grey
Earl grey
Thé vert Sencha
Sencha green tea

Darjeeling
Darjeeling

Thé vert Jasmin
Jasmin green tea

Camomille
Chamomile

Verveine
Verbena

Tilleul
Lime tree

AVEC / WITH

Lait
Milk

Crème
Cream

Tranches de citron
Lemon slices

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 nature
Plain yogurt

Yaourt aux fruits
Fruit yogurt

OEUFS / EGGS

Brouillés
Scrambled

Omelette
Omelette

AVEC / WITH

Bacon
Bacon

Saumon fumé
Smoked salmon

CÉRÉALES / CEREALS

Corn flakes
Corn flakes

Muesli croustillant
Crusty muesli

Muesli au chocolat
Chocolate muesli

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

12H/23H - 12PM/11PM



ENTRÉES | STARTERS

Oeuf mimosa à la poutargue Poutargue deviled egg	23 €
Pissaladière aux sardines et anchois, confit d'oignons, chips d'ail et câpres frits Pissaladiere with marinated anchovies and sardines, onion jam, fried garlic and crispy capers	24 €
Assiette de saumon fumé et blinis à l'aneth Smoked salmon and blinis with dill	21 €
Assiette de charcuteries & pickles Plate of delicatessen & pickles	21 €

PLATS | MAIN COURSE

Poisson du jour, variation de blettes Fish of the day, chard variation, green juice	44 €
Pièce de boeuf, sauce Béarnaise, frites maison Beef cut of the day, Bearnaise sauce, roasted potatoes	42 €
Tartare de bœuf, cornet de frites Beef tartare, cone of fries	26 €
Blanquette de volaille, riz pilaf Poultry blanquette, pilaf rice	36 €
Burger de boeuf de Galice, oignons pickles et coleslaw Galicia beef burger, pickles, coleslaw	31 €
Risotto végétarien Veggie risotto	29 €

LES PÂTES | PASTA

Penne ou/or Spaghetti :	
Sauce Napolitaine / Neapolitan sauce	19 €
Sauce Bolognaise / Bolognaise sauce	19 €
Sauce Carbonara / Carbonara sauce	19 €

LES PIZZAS | PIZZAS

Margherita : Sauce tomate, tomates séchées & mozzarella Margherita : Tomato sauce, sun-dried tomatoes & mozzarella	19 €
Quatre Fromages : Mozzarella, gorgonzola, parmesan, fontal et noix Four Cheeses : Mozzarella, gorgonzola, parmiggiano, fontal and nuts	21 €

Nos pizzas sont servies avec une salade verte en accompagnement.
Our pizzas are served with a green salad as a side dish.

LES SANDWICHES | SANDWICHES

Club sandwich classique (poulet/bacon ou saumon fumé) Classic club sandwich (chicken/bacon or smoked salmon)	24 €
Crock'Monsieur, salade et frites Crock'Monsieur, salad and fries	21 €

DESSERTS | DESSERTS

Calissons aux agrumes et pistaches Citrus and pistachio calisson	15 €
Tarte soufflée au chocolat Chocolate « soufflée » pie	16 €
Instants sucrés Sweet «petits-fours»	18 €
Saint-Honoré au caramel anisé Saint-Honoré cake with aniseed caramel	15 €
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	15 €
Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié Selection of mature cheeses par Benoît Lemarié	15 €

MENU ENFANTS | KIDS MENU
25€

ENTRÉES | STARTERS

Velouté de saison
Seasonal soup

Croissant au jambon blanc et salade verte
Croissant with ham and green salad

Salade du moment
Seasonal salad

Oeuf mimosa et macédoine de légumes
Mimosa egg and mix vegetables

PLATS | MAIN COURSE

Pâtes à la Bolognaise
Bolognese pasta

Pâtes à la Napolitaine
Neapolitan pasta

Steak haché de boeuf
Chopped steak

Poisson blanc vapeur
Steamed white fish

Fish'n chips
Fish'n chips

Brochette de poulet yakitori
Yakitori chicken skewer

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX | SIDES

Purée de pommes de terre
Scrummy potatoes mash

Petits légumes de saison
Seasonal vegetables

Frites
Homemade French fries

Nouilles chinoises
Chinese noddles

Riz
Rice

DESSERTS | DESSERTS

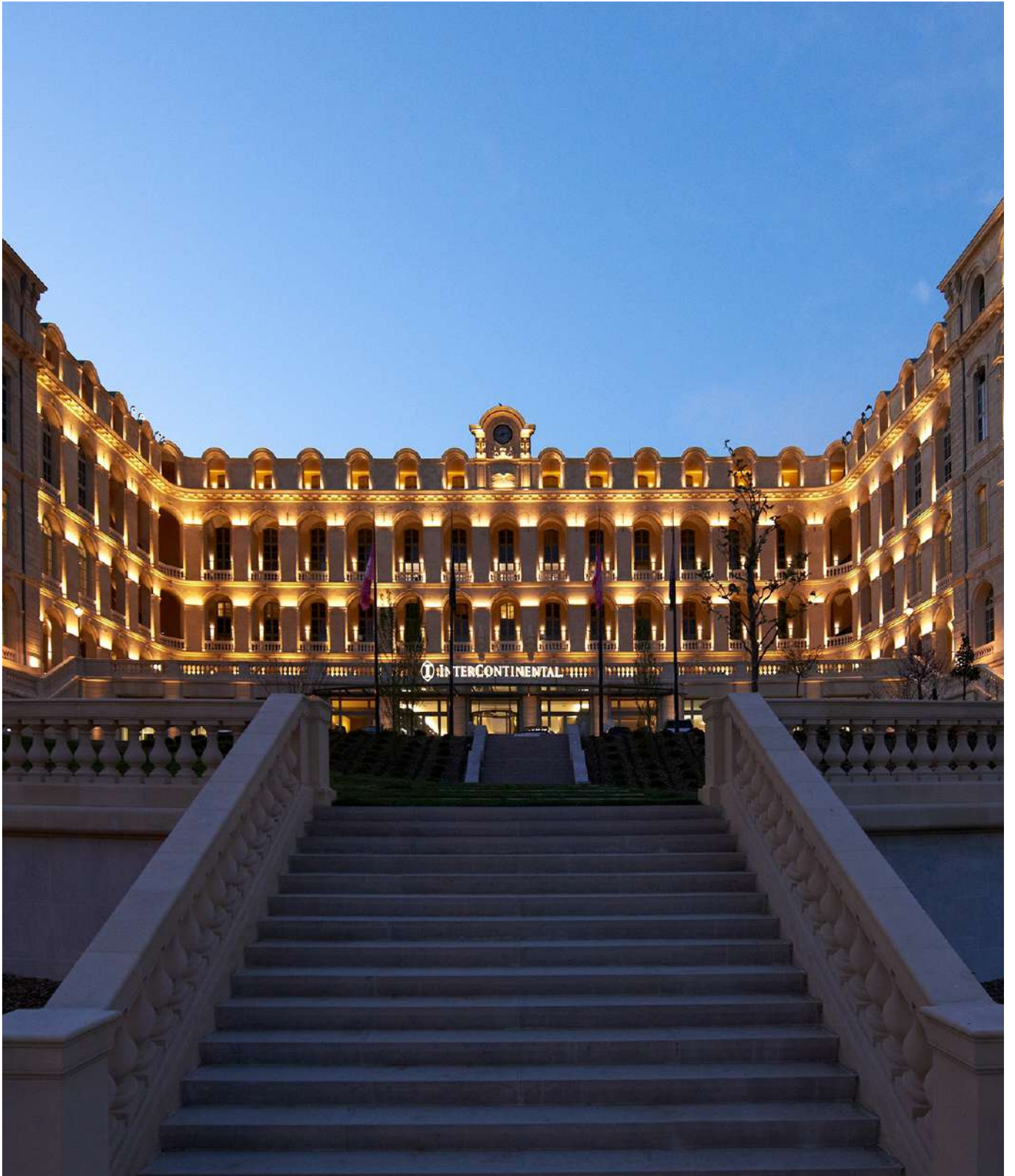
Sorbet au citron
Lemon sorbet

Salade de fruits
Fruits salad

Brownie au chocolat, glace vanille
Chocolate brownie, vanilla icecream

NUIT | NIGHT

23H/2H - 11PM/2AM



Saumon fumé et blinis Smoked salmon and blinis	21 €
Sélection de charcuteries & pickles Selection of delicatessen & pickles	21 €
Sélection de fromages Cheeses selection	15 €
Club sandwich poulet et chips Chicken club sandwich and chips	24 €
Club sandwich saumon et chips Salmon club sandwich and chips	24 €
Salade de fruits Fruits salad	15 €
Brownie au chocolat noisette pistache Chocolate, hazelnut and pistachio brownie	15 €

KIT ROOM SERVICE | ROOM SERVICE KIT

Vous souhaitez simplement une mise en place room service sans pour autant commander ?

Nous vous proposons le Kit Room Service comprenant 2 verres, 2 assiettes, les couverts pour 2 personnes ainsi que 2 serviettes de table.

Ce service vous est proposé au tarif de 15 € par chambre.

You just want room service without ordering?

We offer you the Room Service Kit including 2 glasses, 2 plates, cutlery for 2 and 2 napkins.

This service is offered from 15€ per room.

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU



CARTE DES VINS | WINE MENU

	12cl	75cl	150cl
VINS BLANCS			
IGP Méditerranée Château La Verrerie «Hautes Collines»	11 €	59 €	
Crozes Hermitage Maison Les Alexandrins	12 €	68 €	
Montagny Domaine Faiveley	15 €	83 €	
VINS ROUGES			
Luberon Château La Verrerie « Les Hautes Collines »	12 €	68 €	
Saint-Joseph Maison Les Alexandrins	14 €	78 €	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Aegerter	17 €	92 €	
VINS ROSÉS			
IGP Méditerranée, Domaine d'Estoublon «Rose Blood»	11 €	55 €	105 €
Côtes-de-Provence, Château Miraval	13 €	69 €	135 €
VINS LIQUOREUX			
Sauternes, Mouton Cadet, Réserve	15 €	75 €	
	12cl	75cl	37.5cl
CHAMPAGNE BLANC			
Deutz Brut	21 €	115 €	60 €
CHAMPAGNE ROSÉ			
Deutz Classic		145 €	74 €

SODAS | SOFT DRINKS

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

EAU | WATER

	75 cl	
Evian	9 €	
Badoit	9 €	
Chateldon	10 €	

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso, décaféiné Espresso, decaffeinated coffee	6 €
Café américain Caffè Americano	10 €
Cappuccino, café crème, caffè latte Cappuccino, café crème, caffè latte	10 €
Double espresso Double espresso	10 €
Chocolat chaud Hot chocolate	12 €
Thés au choix :	9 €
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 citrus.	
Infusion au choix :	9 €
Verveine, camomille, Roiboos Choice of infusion: Verbena, camomille, Roiboos	

MINI BAR | MINI BAR

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Perrier (33 cl)	9 €
Evian (50 cl)	7 €
Volvic aromatisée (37 cl)	9 €
Volvic flavoured (37 cl)	

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	9 €
Fuze tea	9 €
Red Bull	11 €

BIÈRE | BEER

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

JUS DE FRUIT | FRUIT JUICE

12 €

CHAMPAGNE

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

VIN | WINE

Rosé De Merlot «Les Grains» (25 cl)	29 €
-------------------------------------	------

ALCOOLS À LA DEMANDE | ALCOHOLS ON DEMAND

15 €

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

COCKTAILS | COCKTAILS LIST

16H / MINUIT - 4PM / MIDNIGHT

Spritz	16 €
Apérol, orange pressée, Prosecco	
Aperol, squeezed orange, Prosecco	
Punch	21 €
Rhum 3 Rivières, liqueur de coco Chamarel, Grand Marnier, jus d'ananas, jus de passion, jus de goyave, jus de citron vert	
Rhum 3 Rivières, Chamarel coco liquor, Grand Marnier, pineapple juice, passion fruit juice, guava juice, lime juice	
Porn Star Martini	21 €
Vodka Grey Goose vanille, Passoa, jus de passion, sirop de vanille	
Vanilla Grey Goose Vodka, Passoa, passion fruit juice, vanilla syrup	
Negroni	21 €
Gin, vermouth italien, Campari	
Gin, Italian vermouth, Campari	



alcyone
RESTAURANT



les
fenêtres
BRASSERIE



i
CAPTAIN
BAR

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