



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 11h30 à 23h
Le menu de nuit est disponible de 23h à 2h

Pour toutes commandes ou renseignements, contactez le Room Service au 3254.

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 11:30pm to 11pm
The night menu is available from 11pm to 2am

For any enquiries, please contact the Room Service at 3254.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens.
We invite you to check with our team.
7€ Room delivery charge.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Credit card and cash are accepted.

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

6H/12H - 6AM/12PM



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL
CONTINENTAL BREAKFAST

32 €

Composé d'une boisson chaude, d'un verre de jus de fruits, du panier du boulanger avec toasts et viennoiseries, beurre doux et demi-sel, une salade de fruits frais ou un yaourt ou des céréales au choix.

Consisting of a hot drink, a glass of fruit juice, a baker's basket with toast and pastries unsalted and semi-salted butter, a fresh fruit salad or yogurt or cereals of your choice.

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE
"À LA CARTE" BREAKFAST

LES PLAISIRS COUPABLES / GUILTY PLEASURES - 21€

Coupe de champagne
Glass of champagne

Cocktail Bloody Mary
Bloody Mary cocktail

Cocktail Mimosa
Mimosa cocktail

LES ŒUFS / EGG CORNER - 15€

A la coque
Soft boiled

Brouillés
Scrambled

Pochés
Poched

Au plat
Fried

Omelette
Omelett

Omelette blanche
White omelett

Garni de / Garnished of

2 garnitures à votre convenance. Garniture supplémentaire 4€

2 sides of your choice included. Additional side 4€

Jambon blanc (porc)
Cooked Ham (pork)

Jambon cru (porc)
Cured Ham (pork)

Jambon de dinde
Turkey ham

Fromage
Cheese

Bacon (porc)
Saucisses de volaille
Chicken sausages

Herbes fraîches
Fresh herbs

Saumon fumé
Smoked salmon

Champignons
Mushrooms

Oignons rissolés
Grilled onions

LES SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES - 16€

Oeuf Bénédicte, sauce Hollandaise, muffin et 1 garniture à votre convenance :

Eggs Benedict, Hollandaise sauce, muffin and 1 side of your choice

Saumon fumé
Smoked salmon

Epinards
Spinach

Bacon
Bacon

Autres recettes / Others recipes

Omelette à la poutargue 17€
Poutargue omlett

Oeuf pochés à la truffe noire 26€
Black truffle omlett

Pain perdu brioché maison 12€
Brioche French toast

LES JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH JUICES - 12€

Orange
Orange

Pamplemousse
Grapefruit

Pomme
Apple

Citron
Lemon

LES FRUITS / FRESH FRUITS

Salade de fruits frais maison 15€
Fruit plate

Compote de pommes 5€
Apple compote

Corbeille de 3 fruits de saison 12€
Basket of 3 whole fruits

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Tous les cafés sont disponibles en version décaféinée.

All coffees are available decaffeinated.

Expresso 6€
Expresso

Thés 9€
Teas

Jasmin - vert parfumé
Jasmin - flavoured green

Autres recettes 10€
Other recipes

English breakfast - noir
English breakfast - black

Rooibos - sans théine
Rooibos - theine free

Café Américain (filtre)
American coffee

Earl Grey - noir
Earl Grey - black

Infusions 9€
Herbals teas

Capuccino
Capuccino

Darjeeling - noir
Darjeeling - black

Camomille
Chamomille

Café latte
Café latte

Fruits rouges - noir parfumé
Red berries - flavoured
black

Verveine
Verbena

Chocolat chaud
Hot chocolate

Oolong - fumé
Oolong - smoked

Tilleul
Lime tree

Chocolat froid
Cold chocolate

Sencha - vert nature
Sencha - green

Menthe fraîche
Fresh mint

Accompagnées de / Served with

Lait entier Whole milk	Lait de soja Soy milk	
Lait demi-écrémé Semi-skimmed milk	Lait d'amande Almond milk	Froid/Cold
Lait écrémé Skimmed milk	Lait d'avoine Oat milk	Chaud/Hot
Citron tranché Lemon slices	Miel Honey	

LA BOULANGERIE / BAKERY

Panier de 3 minis viennoiseries et 1/2 baguette tranchée Basket with 3 mini viennoiserie & 1/2	12€	Pancakes (x4) Pancakes	12€
Toast naturels (x4) White toasts	5€	Crêpes Crêpes	12€
Toasts de pain complet (x4) Wholemeal toasts	5€	Gaufre Waffle	12€

LES CÉRÉALES / CEREALS 7€

Miel Pops Honey Pops	Muesli croustillant Crunch muesli	Porridge à l'eau Porridge (water)	12€
Coco Pops Coco Pops	Muesli au chocolat Chocolate muesli	Porridge au lait Porridge (milk)	12€
Corn Flakes Corn Flakes	Muesli sans gluten Gluten free muesli		

Accompagnées de / Served with

Lait entier Whole milk	Lait de soja Soy milk	
Lait demi-écrémé Semi-skimmed milk	Lait d'amande Almond milk	Froid/Cold
Lait écrémé Skimmed milk	Lait d'avoine Oat milk	Chaud/Hot

LA CRÈMERIE / DAIRY CORNER

Yaourt nature Plain yogurt	5€	Yaourt végétal Dairy free yogurt	6€
Yaourt aux fruits Fruit yogurt	5€	Bol de fromage blanc Cottage cheese bowl	6€
Yaourt 0% Low fat yogurt	5€		

ASSORTIMENTS / PLATTER SELECTION

Assortiment de charcuterie Cold cut selection	21€
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	21€
Sélection de fromages Mature cheese selection	15€

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

11H30/23H - 11:30PM/11PM



ENTRÉES | STARTERS

Pressé de foie gras maison, chutney de figues au poivre long de Java Homemade foie gras, fig chutney and Java long pepper	25 €
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 €
Aubergine confite, baba ganoush, tuile de sésame Candied eggplant, baba ganoush, sesame biscuit	22 €
Assiette de saumon fumé et blinis à l'aneth Smoked salmon and blinis with dill	21 €
Assiette de charcuterie & pickles Plate of delicatessen & pickles	21 €

PLATS | MAIN COURSE

Filet de loup, aïoli à la patate douce, artichauts à la barigoule Sea bass fillet, sweet potatoes aïoli, barigoule artichokes	41 €
Pièce de boeuf, sauce Béarnaise, frites Beef fillet, Bearnaise sauce, French fries	44 €
Gnocchis à la truffe Truffle gnocchi	39 €
Caillettes de blettes et céleri, velouté de maïs Chard and celery «caillette», corn velouté	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

Tatin aux prunes et glace à l'eau de vie de prune Plum Tatin pie and plum brandy ice cream	15 €
Dessert des 10 ans : crème légère fleur d'oranger, compotée d'abricot, pain de Gênes au citron, sorbet fleur d'oranger 10 years anniversary cake : orange blossom light cream, apricot compote, Genoa lemon bread, orange blossom sorbet	16 €
Instants sucrés Sweet «petits-fours»	18 €
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 €
Penne à la Bolognaise Penne Bolognese	19 €
Penne à la Napolitaine Penne Neapolitan	19 €
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			
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château du Seuil	11 €	55 €	
AOC Coteaux d'Aix en Pce, Estoublon « Rose Blood »	11 €	55 €	115 €
Vin de France, Domaine Puech-Haut «Argali»	12 €	60 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty « Prestige »	13 €	64 €	130 €
VINS ROUGES			
I.G.P Var, Maison Louis Latour « Valmoissine »	11 €	59 €	
Vin de France, Domaine Minjaud « Original Funky Wine »	12 €	82 €	
Baux de Provence, Domaine Terres Blanches « Aurélia »	15 €	64 €	
VINS ROSÉS			
I.G.P Méditerranée, Domaine d'Estoublon « Rose Blood »	11 €	55 €	115 €
IGP Pays d'Oc, Domaine Puech Haut « Argali »	12 €	60 €	
AOC Côtes de Provence, Château Miraval	13 €	69 €	135 €
AOC Côtes de Provence, Château Minuty « Prestige »	13 €	64 €	130 €
VINS LIQUOREUX			
Sauternes, Mouton Cadet, Réserve	15 €	75 €	
CHAMPAGNE BLANC			
Deutz Brut	22 €	119 €	60 €
CHAMPAGNE ROSÉ			
Deutz Classic		155 €	74 €

SODAS | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	9 €
Orangina	33 cl	9 €
7 UP	25 cl	9 €
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	9 €

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
R E S T A U R A N T



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