



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 11:30am 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  
Poached

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<br>Smoked salmon | Epinards<br>Spinach | Bacon<br>Bacon |
|------------------------------|---------------------|----------------|

### Autres recettes / Others recipes

|   |     |
|---|-----|
| Omelette à la poutargue<br>Poutargue omlett           | 17€ |
| Oeuf pochés à la truffe noire<br>Black truffle omlett | 26€ |
| Pain perdu brioché maison<br>Brioche French toast     | 12€ |

## LES JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH JUICES - 12€

|                  |                            |                |                 |
|------------------|----------------------------|----------------|-----------------|
| Orange<br>Orange | Pamplemousse<br>Grapefruit | Pomme<br>Apple | Citron<br>Lemon |
|------------------|----------------------------|----------------|-----------------|

### LES FRUITS / FRESH FRUITS

|   |     |
|---|-----|
| Salade de fruits frais maison<br>Fruit plate                | 15€ |
| Compote de pommes<br>Apple compote                          | 5€  |
| Corbeille de 3 fruits de saison<br>Basket of 3 whole fruits | 12€ |

## LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Tous les cafés sont disponibles en version décaféinée.

All coffees are available decaffeinated.

|  |            |  |           |   |
|--|------------|--|-----------|---|
| <b>Espresso</b><br>Espresso                | <b>6€</b>  | <b>Thés</b><br>Teas  | <b>9€</b> | Jasmin - vert parfumé<br>Jasmin - flavoured green |
| <b>Autres recettes</b><br>Other recipes    | <b>10€</b> | English breakfast - noir<br>English breakfast - black            |           | Rooibos - sans théine<br>Rooibos - theine free    |
| Café Américain (filtre)<br>American coffee |            | Earl Grey - noir<br>Earl Grey - black                            |           | <b>Infusions</b><br>Herbals teas                  |
| Capuccino<br>Capuccino                     |            | Darjeeling - noir<br>Darjeeling - black                          |           | Camomille<br>Chamomille                           |
| Café latte<br>Café latte                   |            | Fruits rouges - noir parfumé<br>Red berries - flavoured<br>black |           | Verveine<br>Verbena                               |
| Chocolat chaud<br>Hot chocolate            |            | Oolong - fumé<br>Oolong - smoked                                 |           | Tilleul<br>Lime tree                              |
| Chocolat froid<br>Cold chocolate           |            | Sencha - vert nature<br>Sencha - green                           |           | Menthe fraîche<br>Fresh mint                      |

Accompagnées de / Served with

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

LA BOULANGERIE / BAKERY

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

LES CÉRÉALES / CEREALS 7€

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

Accompagnées de / Served with

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

LA CRÈMERIE / DAIRY CORNER

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

ASSORTIMENTS / PLATTER SELECTION

|  |     |
|--|-----|
| Assortiment de charcuterie<br>Cold cut selection | 21€ |
| Assiette de saumon fumé<br>Smoked salmon plate   | 21€ |
| Sélection de fromages<br>Mature cheese selection | 15€ |

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

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



## ENTRÉES | STARTERS

|  |      |
|--|------|
| La carotte (végétarien): carotte farcie, crémeux de carottes au cumin, émulsion à la noix de coco, craquant au cumin et coriandre<br>Textures of Carrot (veggie): carrot and cumin purée, stuffed carrot, baby carrots, coconut emulsion, cumin crackle. | 18 € |
| Le Foie Gras : foie gras mariné aux épices, gel de litchi et sauternes, brioche.<br>The Foie Gras : spiced foie gras terrine, lychee gel, Sauternes, brioche.  | 26 € |
| Le Scotch Egg : oeuf mollet à la farce de canard, poire confite au vin rouge et jus de raisin, mâche, vinaigrette au jus de raisin, noisette.<br>The Scotch egg : runny egg, duck breast stuffing, pear poached in red wine and raisin.                  | 23 € |
| Le Saumon* : assiette de saumon fumé, blinis à l'aneth<br>Smoked salmon and blinis   | 21€  |

## PLATS | MAIN COURSE

|   |          |
|---|----------|
| La Lotte : lotte marinée à la pâte de curry maison, moules, émulsion à la citronnelle, poireaux farcis à la noix de cajou, grenade.<br>The Monkfish : curried monkfish, curried mussels, stuffed leek, cashew.                      | 42 €     |
| Le Faux Filet d'Aubrac : Faux filet d'Aubrac nourri aux céréales de la ferme, pommes pont-neuf confites, légumes d'hiver, jus de bœuf.<br>The Sirloin : sirloin steak d'Aubrac, crisped confit potato, winter vegetables, beef Jus. | 44 €     |
| Le Risotto (végétarien) : riz Arborio, textures de courge, cerneaux de noix, bleu, sauge.<br>The Risotto (veggie) : arborio rice, roasted pumpkin, walnuts, blue cheese.  | 29 €     |
| Les Pizzas : Margherita / Quatre fromages, servies avec une salade verte en accompagnement.<br>Pizzas : Margherita / Four Cheeses, served with a green salad as a side dish.  | 19 €/21€ |
| Les pâtes* : Spaghetti Bolognaise / spaghetti Carbonara / penne Napolitaine<br>Pasta : spaghetti Bolognaise / spaghetti Carbonara / Neapolitan sauce  | 19 €     |
| Les sandwiches* : Club sandwich poulet bacon ou saumon fumé<br>Sandwiches : Classic club sandwich chicken/bacon or smoked salmon  | 24 €     |

\*Service après 23h, jusqu'à 2h | Served past 11p.m, until 2a.m



## DESSERTS | DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Le Fromage : Sélection de fromages de Benoît Lemarié, chutney et pain du moment.<br>The cheese : Cheese selection by Benoît Lemarié, chutney and bread of the day.                   | 15 € |
| Le Chocolat : Entremet au chocolat Guanaja et fève de tonka, glace à l'Amaretto.<br>The chocolate : Guanaja chocolate cube, tonka bean, amaretto ice cream.                          | 15€  |
| Le Moelleux (vegan): Moelleux aux marrons, clémentine de Corse confite et glace au rhum<br>Soft cake (vegan) : Chestnut soft cake, candied clementine from Corsica and rum ice cream | 15€  |
| Les fruits* : salade de fruits frais<br>Fruits salad   | 15€  |
| Le Brownie* : brownie maison au chocolat, glace vanille<br>Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream   | 15€  |

\*Service après 23h, jusqu'à 2h | Served past 11p.m, until 2a.m

## 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.

MENU ENFANTS | KIDS MENU  
25€

ENTRÉES | STARTERS

Velouté de saison  
Seasonal soup

Mini club sandwich au poulet  
Mini chicken sandwich club

Salade du moment  
Seasonal salad

PLATS | MAIN COURSE

Pâtes à la Bolognaise, Napolitaine ou Carbonara  
Bolognese pasta, Neapolitan or Carbonara pasta

Steak haché de boeuf  
Chopped steak

Fish'n chips  
Fish'n chips

Nuggets de poulet  
Chicken nuggets

Suprême de volaille rôti  
Roasted chicken supreme

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX | SIDES

Purée de pommes de terre  
Scrummy potatoes mash

Petits légumes de saison  
Seasonal vegetables

Frites  
Homemade French fries

Riz  
Rice

DESSERTS | DESSERTS

Sorbet au citron  
Lemon sorbet

Salade de fruits  
Fruits salad

Brownie au chocolat, glace vanille  
Chocolate brownie, vanilla icecream

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU



CARTE DES VINS | WINE MENU

| VINS BLANCS  | 12cl | 75cl  |
|--|------|-------|
| IGP Alpilles Domaine du grand Castellet «Vilon d'ingres»         | 10 € | 45 €  |
| AOC Coteaux d'Aix en Pce, Château du Seuil                       | 12 € | 55 €  |
| AOC Côtes de Provence, Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse» |      | 72 €  |
| AOC Patrimonio Domaine Orenge De Gaffory                         |      | 77 €  |
| VINS ROUGES  |      |       |
| AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu                         | 9 €  | 42 €  |
| IGP Alpilles Domaine du grand Castellet «Vilon d'Ingres»         | 10 € | 45 €  |
| AOC Côtes de Provence, Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse» |      | 72 €  |
| AOC Patrimonio Domaine Orenge De Gaffory                         |      | 73 €  |
| AOC Côtes de Provence, Château Roubine                           |      | 80 €  |
| VINS ROSÉS   |      |       |
| AOC Côtes de Provence Château Coussin                            | 10 € | 58 €  |
| AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Rosé & Or»                | 14 € | 75 €  |
| AOC Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite «Symphonie»      |      | 85 €  |
| CHAMPAGNE BLANC  |      |       |
|  | 12cl | 75cl  |
| Deutz Brut   | 22 € | 119 € |
| Joseph Perrier Blanc de Blancs                                   |      | 163 € |

## SODAS | SOFT DRINKS

|                                     |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| Coca Cola, Coca Zéro                | 33 cl | 9 €  |
| Red Bull Energy drink               | 25 cl | 10 € |
| Jus d'orange pressé<br>Orange juice | 33 cl | 12 € |

## EAU | WATER

|                      |      |
|----------------------|------|
| San Pellegrino 0.75l | 7 €  |
| Vittel 0.75l         | 7 €  |
| Perrier 33cl         | 8 €  |
| Chateldon 1l         | 10 € |

## BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

|  |      |
|--|------|
| Espresso, décaféiné<br>Espresso, decaffeinated coffee  | 6 €  |
| Café américain<br>Caffè Americano  | 10 € |
| Cappuccino, café crème, caffè latte<br>Cappuccino, café crème, caffè latte   | 10 € |
| Double espresso<br>Double espresso   | 10 € |
| Chocolat chaud<br>Hot chocolate  | 12 € |
| Thés au choix :  | 9 €  |
| Earl grey, Darjeeling, thé noir de Chine, Thé vert de chine,<br>thé vert parfumé, mélange de thés noirs parfumé aux agrumes<br>Choice of tea:<br>Earl grey, Darjeeling, Chinese black tea, Chinese green tea,<br>scented green tea, mixed black tea with citrus. |      |
| Infusion au choix :  | 9 €  |
| Verveine, camomille, Roiboos<br>Choice of infusion:<br>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

17H/22H45 - 5PM/10:45PM

Un hiver au room service

|   |      |
|---|------|
| Gin provençal, baccae amer n°2, triple sec, tonic hibiscus, jus de citron vert. | 18 € |
|---|------|

Provençal gin, baccae amer n°2, triple sec, hibiscus tonic, lime juice.

Etincelle «signature»

|   |      |
|---|------|
| Gin Mare, jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, limonade, liqueur de melon vert. | 22 € |
|---|------|

Gin Mare, lemon juice, green apple syrup, pineapple juice, lemonade, green melon liqueur.

|        |      |
|--------|------|
| Paloma | 21 € |
|--------|------|

Tequila Patron, jus de citron, tonic pamplemousse

Patron tequila, lemon juice, grapefruit tonic



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