



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
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
Poutargue omlett

17€

Oeuf pochés à la truffe noire
Black truffle omlett

26€

Pain perdu brioché maison
Brioche French toast

12€

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
Fruit plate

15€

Compote de pommes
Apple compote

5€

Corbeille de 3 fruits de saison
Basket of 3 whole fruits

12€

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Tous les cafés sont disponibles en version décaféinée.

All coffees are available decaffeinated.

Expresso
Expresso

6€

Thés
Teas

9€

Jasmin - vert parfumé
Jasmin - flavoured green

Autres recettes
Other recipes

10€

English breakfast - noir
English breakfast - black

Rooibos - sans théine
Rooibos - theine free

Café Américain (filtre)
American coffee

Earl Grey - noir
Earl Grey - black

Infusions
Herbals teas

9€

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

Service de 6h à 12h | Prix nets € | 7€ de prestation en chambre
Served from 6am to 12pm | Net prices € | 7€ Room delivery charge

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 nature (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 - 11:30AM/11PM



ENTRÉES | STARTERS

La carotte (végétarien): carotte farcie, crémeux de carottes au cumin, émulsion à la noix de coco, craquant au cumin et coriandre 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. 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. 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 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. 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. 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. The Risotto (veggie) : arborio rice, roasted pumpkin, walnuts, blue cheese.	29 €
Les Pizzas : margherita / quatre fromages, servies avec une salade verte en accompagnement. Pizzas : Margherita / Four Cheeses, served with a green salad as a side dish.	19 €/21€
Les Pâtes* : spaghetti Bolognaise / spaghetti Carbonara / penne Napolitaine Pasta : spaghetti Bolognaise / spaghetti Carbonara / Neapolitan sauce	19 €
Les Sandwiches* : club sandwich poulet bacon ou saumon fumé 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. 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. 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 Soft cake (vegan) : Chestnut soft cake, candied clementine from Corsica and rum ice cream	15€
Les fruits* : salade de fruits frais Fruits salad	15€
Le Brownie* : brownie maison au chocolat, glace vanille 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

	12cl	75cl
VINS ROUGES		
AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	9 €	42 €
IGP Alpilles Domaine du grand Castellet «Vilon d'Ingres»	10 €	45 €
AOC Patrimonio Domaine Orenga De Gaffory	12 €	65 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse»		72 €
AOC Côtes de Provence, Château Roubine		80 €
AOC La Palette Château Simone		125 €
VINS ROSÉS		
Domaine Les Béates «Les Béatines »	9 €	45 €
AOC Côtes de Provence, Château Coussin	10 €	58 €
AOC Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite «Symphonie»	14 €	75 €
VINS BLANCS		
IGP Alpilles Domaine du grand Castellet «Vilon d'ingres»	9 €	45 €
AOC Coteaux d'Aix en Pce, Château du Seuil	10 €	55 €
AOC Patrimonio Domaine Orenga De Gaffory	12 €	69 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse»		72 €
AOP Cassis Domaine du Paternel		85 €
AOP La Palette Château Simone		125 €
CHAMPAGNE BLANC		
	12cl	75cl
Deutz Brut	22 €	119 €
Joseph Perrier Blanc de Blancs		163 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets.Taxes incluses. 7€ de frais de service.
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices.Taxes included. 7€ Room charge.

SODAS | SOFT DRINKS

Perrier	33 cl	8 €
Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	9 €
Red Bull Energy drink	25 cl	10 €
Jus d'orange pressé 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

Expresso, décaféiné Espresso, decaffeinated coffee	6 €
Café américain Caffè Americano	10 €
Cappuccino, café crème, caffè latte Cappuccino, café crème, caffè latte	10 €
Double expresso 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

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



CAPITAN
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