



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 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
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 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	Froid/Cold
Lait demi-écrémé Semi-skimmed milk	Lait d'amande Almond milk	Chaud/Hot
Lait écrémé Skimmed milk	Lait d'avoine Oat milk	

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

*Salade Caesar nature, poulet ou saumon Caesar salad with chicken or salmon	25 €
*Club sandwich poulet Chicken club sandwich	25 €
*Club sandwich saumon fumé avocat Smoked salmon and avocado club sandwich	25 €
Le Burger du Capian, cheddar, potatoe buns, gelée de piment, servi avec des frites Capian Burger, with cheddar, potatoe bun, chilli pepper jelly and French fries	25 €
*Salade fraîcheur de légumes au naturel, zeste de citron, huile d'olive et salsa de pistache   Fresh vegetable salad with lemon zest, olive oil, and pistachio salsa	20 €

PLATS | MAIN COURSE

*Nourish bowl : Salade de quinoa rouge, herbes fraîches, citron confit et légumes rôtis, servie avec du saumon mariné, du poulet ou nature   Nourish Bowl: Red quinoa salad with fresh herbs, preserved lemon, and roasted vegetables, served with marinated salmon, chicken, or plain)	22 €
*Anytime plate (plat disponible à toute heure): Véritable soupe au pistou, croutons à l'échalote confite (servie froide ou chaude selon votre goût)   Anytime Plate (available all day) Authentic pistou soup with shallot confit croutons (served cold or hot to your preference)	21 €
Sandwich grille en panini, jambon à la truffe, roquette et mozzarella Grilled panini sandwich with truffle ham, arugula, and mozzarella	25 €
Brochette de gambas au basilic Thai (servi avec du riz)  Thai basil shrimp skewers (served with rice)	26 €
Tataki de thon aux épices cajun, riz à la coriandre  Tuna tataki with Cajun spices, cilantro rice	26 €
Terrine de foie gras à la pistache, gelée de Porto et figue rôtie au miel Foie gras terrine with pistachio, Port jelly, and honey-roasted fig	25 €
*Aubergine rôtie, brousse et basilic frais, concassé de tomates cerises   Roasted eggplant, brousse cheese, and fresh basil, crushed cherry tomatoes	26 €
*Gratin de macaroni au parmesan et jambon de San Daniele Macaroni gratin with Parmesan and San Daniele ham	22 €
Penne sauce tomate  Penne with tomato sauce	22 €
Suprême de volaille, poêlée de légumes de saison Chicken supreme with sautéed seasonal vegetables	28 €
*Service après 23h, jusqu'à 2h Served past 11p.m, until 2a.m	

DESSERTS | DESSERTS

*Les fruits : Salade de fruits frais Fruits salad	12€
*Le Brownie : Brownie maison au chocolat, glace vanille Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream	12€
Fraicheur d'agrumes à l'hibiscus: Glace au yaourt citronné et meringue craquante  Citrus freshness with hibiscus: lemon yogurt ice cream and crispy meringue	13€
L'Opéra Rock: Crème glacée au café et crème de whisky « Maison Trésor » Coffee ice cream with «Maison Trésor» whiskey cream	16€
*L'Instant sucré : Déclinaison de petites douceurs A variety of small treats	18€

-  Sans gluten - Gluten free
-  Végétarien - Vegetarian
-  Végan - Vegan

*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

Soupe de tomate
Tomato soup

Beignet de courgette et sauce tomate
Zucchini fritters and tomato sauce

Salade de saison
Seasonal salad

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX | SIDES

Purée de pommes de terre et butternut
Scrummy mash potatoes & butternut

Petits légumes de saison
Seasonal vegetables

Frites
Homemade French fries

Riz
Rice

PLATS | MAIN COURSE

Pâtes à la Napolitaine
Neapolitan pasta

Steak haché de boeuf et frites
Chopped steak with French fries

Mini burger
Small burger

Nuggets de poulet ou poisson
Chicken or fish nuggets

Suprême de volaille rôti
Roasted chicken supreme

DESSERTS | DESSERTS

Smoothie fraise, banane
Strawberry and banana smoothie

Salade de fruits
Fruits salad

Brownie au chocolat, glace vanille
Chocolate brownie, vanilla icecream

CARTE ROOM SERVICE NUIT | NIGHT ROOM SERVICE
Service après 23h, jusqu'à 2h | Served past 11p.m, until 2a.m

Assiette de saumon fumé, blinis, cream cheese, câpres et citron 21€
Plate of smoked salmon, blinis, cream cheese, capers and lemon

Assiette de fromage 15€
Cheese platter

Pavé de saumon et légumes au naturel, sauce vierge au citron confit  28€
Salmon fillet and natural vegetables, virgin sauce with preserved

Suprême de poulet cuit à basse température, quinoa et légumes de 28€
Slow-cooked chicken supreme, quinoa, and seasonal vegetableslemon

En complément des plats comportant une étoile cités plus haut.
To complement dishes with a star mentioned above.

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU



CARTE DES VINS | WINE MENU

	12cl	75cl	175cl
VINS ROUGES			
AOC Pic Saint Loup «Loup du Pic»	13 €	69 €	
AOC Crozes Hermitage Domaine Délas «Les Launes»	14 €	72 €	
AOC Baux de Provence Château d'Estoublon	15 €	82 €	
IGP Domaine de Valmoissine Pinot Noir		76 €	
AOC Côte de Provence, Château Minuty «Gabriel»; 2020		159 €	
VINS ROSÉS			
AOC Côtes de Provence Château Saint Maur «M»	10 €	55 €	
AOC Côtes de Provence, Château Miraval	12 €	61 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Prestige»	13 €	64 €	130 €
VINS BLANCS			
AOC Côtes de Provence Château Saint Maur «M»	10 €	55 €	110€
IGP Méditerranée, Domaine d'Estoublon «Rose Blood»	11 €	58 €	
AOC Anjou Cheninsolite Domaine Cady	12 €	61 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Prestige»	13 €	64 €	
AOC Côtes de Provence, Château Miraval		74 €	
AOC Pouilly Fumé, Ladoucette		95 €	
CHAMPAGNES			
Barons de Rothschild Cuvée Concordia	23 €	130 €	270 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs		210 €	
Barons de Rothschild Rosé		170 €	

SODAS | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	5 €
La French Ginger Beer	25 cl	6 €
Jus d'orange pressé Orange juice	33 cl	12 €

EAU | WATER

Evian 50	9 €
Vittel 0.75l	7 €
Perrier 33cl	8 €
Chateldon 1l	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

Badois (50 cl)	7 €
Evian (50 cl)	9 €

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (25cl)	5 €
La French Ginger Beer (20cl)	6 €
La French Tonic (20cl)	6 €

BIÈRE | BEER

Blue Coast César (33 cl)	9 €
--------------------------	-----

JUS DE FRUIT FRUIT JUICE	9 €
----------------------------	-----

CHAMPAGNE

Rothschild Concordia (37,5 cl)	60 €
--------------------------------	------

VIN | WINE

Whispering Angel rosé (37,5cl)	42 €
Domaine Ott Blanc (37,5cl)	59 €

ALCOOLS À LA DEMANDE ALCOHOLS ON DEMAND	8 - 9 €
---	---------

Ricard, Vodka Absolut, Gin Bombay Sapphire, Jack Daniel's

EN-CAS LOCAUX | LOCAL SNACKS

Noix de cajou tomate basilic / Tomato basil cashews	12 €
Réglette de 4 chocolats / Set of 4 chocolates	12 €
Barre de chocolat noisette raisins / Hazelnut raisin chocolate bar	7 €

COCKTAILS | COCKTAILS LIST

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

Passion dream (cocktail sans alcool), jus ananas , jus de litchi , jus de passion , sirop de fraise (non-alcoholic cocktail), pineapple juice, lychee juice, passion fruit juice, strawberry syrup	14 €
Espresso martini Vodka Beluga noble , Espresso, liqueur de café Borghetti Beluga Noble Vodka, Espresso, Borghetti Coffee Liqueur	20 €
Mojito Rhum Brugal, jus de citron, menthe fraiche, eau gazeuse, sucre Brugal Rum, lemon juice, fresh mint, sparkling water, sugar	20 €
Etincelle "signature" Jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, gin, limonade, liqueur de melon vert Lemon juice, green apple syrup, pineapple juice, gin, lemonade, green melon liqueur.	20 €



les
fenêtres
BRASSERIE



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