



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



## ROOM SERVICE / MENU

|  |      |
|--|------|
| *Salade Caesar nature, poulet ou saumon<br>Caesar salad with chicken or salmon   | 25 € |
| *Club sandwich poulet<br>Chicken club sandwich   | 25 € |
| *Club sandwich saumon fumé avocat<br>Smoked salmon and avocado club sandwich   | 25 € |
| Le Burger du Capian, cheddar, potatoe buns, gelée de piment, servi avec des frites<br>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  <br>Fresh vegetable salad with lemon zest, olive oil, and pistachio salsa  | 20 € |
| *Nourish bowl : Salade de quinoa rouge, herbes fraîches, citron confit et légumes rôtis, servie avec du saumon mariné, du poulet ou nature  <br>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)  <br>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<br>Grilled panini sandwich with truffle ham, arugula, and mozzarella   | 25 € |
| Brochette de gambas au basilic Thai (servi avec du riz) <br>Thai basil shrimp skewers (served with rice)  | 26 € |
| Tataki de thon aux épices cajun, riz à la coriandre <br>Tuna tataki with Cajun spices, cilantro rice  | 26 € |
| Terrine de foie gras à la pistache, gelée de Porto et figue rôtie au miel<br>Foie gras terrine with pistachio, Port jelly, and honey-roasted fig   | 25 € |
| *Aubergine rôtie, brousse et basilic frais, concassé de tomates cerises  <br>Roasted eggplant, brousse cheese, and fresh basil, crushed cherry tomatoes   | 26 € |
| *Gratin de macaroni au parmesan et jambon de San Daniele<br>Macaroni gratin with Parmesan and San Daniele ham  | 22 € |
| Penne sauce tomate <br>Penne with tomato sauce  | 22 € |
| Suprême de volaille, poêlée de légumes de saison<br>Chicken supreme with sautéed seasonal vegetables<br>Penne with tomato sauce  | 28 € |

 Sans Gluten / Gluten Free

 Végétarien / Vegetarian

 Vegan

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



## DESSERTS | DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| *Les fruits : Salade de fruits frais<br>Fruits salad   | 12€ |
| *Le Brownie : Brownie maison au chocolat, glace vanille<br>Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream   | 12€ |
| Fraicheur d'agrumes à l'hibiscus: Glace au yaourt citronné et meringue craquante<br>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 »<br>Coffee ice cream with «Maison Trésor» whiskey cream                                 | 16€ |
| *L'Instant sucré : Déclinaison de petites douceurs<br>A variety of small treats  | 18€ |

\*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 GF V 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 |
|--|------|-------|-------|
| <b>VINS ROUGES</b>                                   |      |       |       |
| 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 € |       |
| <b>VINS ROSÉS</b>                                    |      |       |       |
| 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 € |
| <b>VINS BLANCS</b>                                   |      |       |       |
| 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 €  |       |
| <b>CHAMPAGNES</b>                                    |      |       |       |
| Barons de Rothschild Cuvée Concordia                 | 23 € | 130 € | 270 € |
| Barons de Rothschild Blanc de Blancs                 |      | 210 € |       |
| Barons de Rothschild Rosé                            |      | 170 € |       |

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

|                                     |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| Coca Cola, Coca Zéro                | 33 cl | 5 €  |
| La French Ginger Beer               | 25 cl | 6 €  |
| Jus d'orange pressé<br>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<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

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



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