



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 6a.m. to 12p.m.

"A la carte" menu is available from 11:30a.m. to 11p.m.

The night menu is available from 11p.m. to 2a.m.

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 - 6A.M./12P.M.



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.

Composed 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
Omelet

Omelette blanche
White omelet

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)
Pork

Herbes fraîches
Fresh herbs

Saucisses de volaille
Chicken sausages

Champignons
Mushrooms

Saumon fumé
Smoked salmon

Oignons rissolés
Sautéed 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

Oeufs brouillés à la truffe 11 €
Scrambled eggs with truffle

Pain perdu brioché maison 12 €
Homemade 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 €
Fresh fruit plate

Compote de pommes 5 €
Apple compote

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

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 spécialités Other specialties	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	

Accompagnées de / Served with

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

LA BOULANGERIE / BAKERY

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

LES CÉRÉALES / CEREALS 7 €

Miel Pops Honey Pops	Muesli croustillant Crunchy 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	Souhaitez-vous votre lait Chaud / Froid
Lait demi-écrémé Semi-skimmed milk	Lait d'amande Almond milk	Would you like you milk Hot / Cold
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 / ASSORTMENT

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

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

11H30/23H - 11:30A.M./11P.M.



ROOM SERVICE / MENU

*Salade Caesar nature, poulet ou saumon Caesar salad with chicken or salmon	25 €
*Club sandwich poulet et bacon Chicken and bacon club sandwich	25 €
*Club sandwich saumon et guacamole Smoked salmon and guacamole club sandwich	25 €
Le Burger du Capian, cheddar, potatoe buns, gelée de piment, servi avec des frites Capian Burger, with cheddar, potatoe buns, chilli pepper jelly and French fries	26 €
*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)	18 €
*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)	18 €
Sandwich grille en panini, jambon à la truffe, roquette et mozzarella Grilled panini sandwich with truffle ham, arugula, and mozzarella	22 €
Brochette de gambas au basilic Thai (servi avec du riz) 🌱 Thai basil shrimp skewers (served with rice)	26 €
Belles noix de saint jacques, risotto au safran, calamar et chorizo, navets caramélisés 🍴 Roasted scallop, calamari and saffron risotto, caramelized turnips, and chorizo	37 €
Terrine de foie gras à la pistache, et Porto blanc, physalis et fruits du mendiant Foie gras terrine with pistachio and white Port, physalis and dried fruits and nuts	26 €
Chou-fleur grillé au thym citron, texture mousseline, 🍴 🌱 Granola à la courge et graines de fenouil Garlic and thyme-roasted cauliflower steak Pumpkin and fennel seed granola	20 €
*Gratin de macaroni au parmesan et jambon de San Daniele Macaroni and cheese served with Serrano ham	22 €
Penne sauce tomate 🌱 Penne with tomato sauce	18 €
Suprême de volaille fermière, Minestrone de légumes au pistou 🍴 Roasted chicken breast with vegetable minestrone and pesto saucee	25 €

🍴 Sans Gluten / Gluten-Free

🌱 Végétarien / Vegetarian

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

DESSERTS | DESSERTS

*Les fruits : Salade de fruits frais Fresh 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	12 €
L'Opéra Rock: Crème glacée au café et crème de whisky « Maison Trésor » Coffee ice cream with «Maison Trésor» with whiskey cream	12 €
*L'Instant sucré : Déclinaison de petites douceurs A variety of small treats	16 €

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

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

PLATS | MAIN COURSE

Pâtes à la Napolitaine
Napolitan pasta

Steak haché de boeuf et frites
Chopped steak with French fries

Mini burger
Mini burger

Nuggets de poulet ou poisson
Chicken or fish nuggets

Suprême de volaille rôti
Roasted chicken supreme

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX | SIDES

Purée de pommes de terre et butternut
Mashed potatoes & butternut

Petits légumes de saison
Seasonal vegetables

Frites
Homemade French fries

Riz
Rice

DESSERTS | DESSERTS

Smoothie fraise, banane
Strawberry and banana smoothie

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Brownie au chocolat, glace vanille
Chocolate brownie, vanilla ice cream

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 22 €
Plate of smoked salmon, blinis, cream cheese, capers and lemon

Assiette de fromage 18 €
Cheese platter

Pavé de saumon et légumes au naturel, sauce vierge au citron confit 26 €
Salmon fillet and natural vegetables, virgin sauce with preserved lemon

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

VINS ROUGES | RED WINE

AOC Bordeaux, Tempo d'Angelus, 2022	16 €	81 €
AOC Montagne-Saint-Emilion, «Terres Rouges», Domaine Jennifer King, 2019	13 €	41 €
AOC Crozes-Hermitage, «Les Launes», Maison Delas, 2022	13 €	69 €
AOC Côte de Provence, «Prestige», Château Minuty, 2022	12 €	62 €

VINS ROSÉS | ROSÉ WINE

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, «Roseblood», Château d'Estoublon, 2023	12 €	52 €
AOC Côtes de Provence, «Whispering Angel», Château d'Esclans, 2023	15 €	76 €
AOC Côtes de Provence, «M», Château Saint-Maur, 2022	13 €	56 €

VINS BLANCS | WHITE WINE

AOC Chablis, «Réserve de Vaudon», Domaine Joseph Drouhin, 2022	14 €	89 €
AOC Cassis, Domaine Clos Sainte Magdeleine, 2023	16 €	81 €
AOP Sancerre, «Signature», Domaine Pascal Jolivet, 2023	16 €	78 €
AOC Sauternes, Prestige, Domaine Michel Lynch, 2020	15 €	74 €
AOP Côtes de Provence, «Prestige», Château Minuty, 2023	12 €	62 €

CHAMPAGNES | CHAMPAGNE

Barons de Rothschild Cuvée Concordia Brut	24 €	130 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €	210 €
Barons de Rothschild Rosé	26 €	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 50cl	9 €
Vittel 0.75l	7 €
Perrier 33cl	8 €
Chateldon 1l	10 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso, décaféiné Espresso, decaffeinated coffee	6 €
Café américain Americanan coffee	10 €
Cappucino, 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, chamomille, 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 raisin / Hazelnut raisin chocolate bar	7 €

COCKTAILS | COCKTAILS LIST
17H/22H45 - 5P.M./10:45P.M.

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 fraîche, 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



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