



INTERCONTINENTAL.
MARSEILLE – HOTEL DIEU



MENU ROOM SERVICE
ROOM SERVICE MENU



BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE - HOTEL DIEU

Toute la qualité et la diversité de la Provence servie dans votre chambre.

Le petit-déjeuner en chambre est disponible de 6h30 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 6:30am 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

6h30 / 12h - 6:30 am / 12 pm



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 toasts and pastries, unsalted and semi-salted butter,
a fresh fruit salad, yogurt, or cereal 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

Omelette
Omelet

Au plat
Fried

Pochés
Poached

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)

Fromage
Cheese

Jambon cru (porc)
Cured Ham (pork)

Jambon de dinde
Turkey ham

Herbes fraîches
Fresh herbs

Champignons
Mushrooms

Bacon (porc)
Pork

Saucisses de volaille
Chicken sausages

Oignons rissolés
Sautéed onions

Saumon fumé
Smoked salmon

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
Scrambled eggs with truffle

11 €

Pain perdu brioché maison
Homemade 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 Fresh fruit plate	15 €
Compote de pommes Apples compote	5 €
Corbeille de 3 fruits de saison Basket of 3 whole seasonal 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 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 tea
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

Accompagnés de | Served with

Citron tranché
Lemon slices

Miel
Honey

Lait entier
Whole milk

Lait de soja
Soy milk

Lait d'amande
Almond milk

Lait demi-écrémé
Semi-skimmed milk

Lait écrémé
Skimmed milk

Lait d'avoine
Avoine milk

Souhaitez-vous votre lait chaud ou froid ?
Would you like your milk hot or cold ?

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 nature (x4) White toasts	5 €	Crêpes Crepes	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)
Coco Pops Coco Pops	Muesli au chocolat Chocolate muesli	Porridge au lait Porridge (milk)
Corn Flakes Corn Flakes	Muesli sans gluten Gluten free muesli	

Accompagnées de | Served with

Lait entier Whole milk	Lait de soja Soy milk	Lait d'amande Almond milk
Lait demi-écrémé Semi-skimmed milk	Lait écrémé Skimmed milk	Lait d'avoine Avoine milk

Souhaitez-vous votre lait chaud ou froid ?
Would you like your milk hot or cold ?

LA CRÈMERIE | DAIRY CORNER 7 €

Yaourt aux fruits Fruits yogurt	Yaourt nature Plain yogurt	Yaourt végétal Dairy free yogurt	Bol de fromage blanc Cottage cheese bowl	Yaourt 0% Low fat yogurt
------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------	---	-----------------------------

ASSORTIMENTS | ASSORTMENTS

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



MENU A LA CARTE | A LA CARTE MENU

11h30 / 23h - 11.30 a.m. / 11 p.m.

Nourish bowl 🌱	21 €
Salade de quinoa rouge, herbes fraîches, citron confit et légumes rôtis Servie avec du saumon mariné, poulet ou nature Red quinoa salad with fresh herbs, lemon and roasted vegetables, Served with marinated salmon, chicken or plain	
Anytime Plate (plat disponible à toute heure) 🌱	18 €
Véritable soupe au pistou, croûtons à l'échalote confite (servie froide ou chaude) Anytime Plate (available all day) White beans and vegetables minestrone soup with pesto and confit shallots croutons (cold or hot)	

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Salade Caesar poulet, saumon ou nature	25 €
Caesar salad with chicken, salmon or plain	
Club sandwich poulet servi avec des frites	25 €
Chicken club sandwich and French fries	
Club sandwich saumon et guacamole servi avec des frites	25 €
Salmon and guacamole club sandwich and French fries	
Véritable Fish & Chips à la bière ambrée, petits pois à la menthe et sauce tartare	23 €
Genuine Fish & Chips with amber beer, green peas with mint and tartar sauce	
Le Burger du Capian, cheddar, potatoe bun, gelée de piment - servi avec des frites	26 €
Capian Burger with cheddar, potatoe bun, chilli pepper jelly and French fries	

LES PLATS | MAIN COURSES

Le Pavé de Pagre autour du petit pois	34 €
Crème d'épinards et gel de citron Porgy fish and green pea medley, spinach cream and lemon jelly	
Le Filet de bœuf d'Aubrac des Drailles 🌱	45 €
Légumes grillés, pommes de terre confites et béarnaise à l'ail des ours Aubrac beef tenderloin from the Drailles with grilled vegetables, confit potatoes and bearnaise sauce with wild garlic	
Le Ceviche de daurade au lait de coco et combava 🌱	21 €
Avocat grillé et kumquat Sea bream ceviche with coconut milk and kaffir lime, grilled avocado and kumquat	
Terrine de foie gras à la pistache et au Porto blanc	27 €
Texture de rhubarbe à la vanille Foie gras terrine with pistachios and white Port wine, rhubarb and vanilla	
Chou-fleur grillé à l'estragon 🌱	21 €
Gremolata de pamplemousses à l'oseille Roasted cauliflower with tarragon, grapefruits gremolata with sorrel	
Linguine aux coquillages, jus de coquillages à la sauge	24 €
Linguini shellfish and a shellfish juice with sage	
Spaghetti tomates cerises et basilic 🌱	21 €
Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil	
Suprême de volaille fermière, minestrone de légumes au pistou	25 €
Roasted chicken breast with vegetables minestrone and pesto sauce	

Service de 11h30 à 23h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 € Service from 11.30am to 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€



Sans gluten | Gluten free



Végétarien | Vegetarian



Vegan | Vegan

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne | Meats from France, Germany and UK

LES DESSERTS | DESSERTS

L'Instant sucré : déclinaison de petites douceurs " L'Instant sucré " selection of sweet treats	15 €
Coupe de fruits rouges et chantilly à la vanille Cup of red fruits and vanilla whipped cream	12 €
Salade de fruits Fresh fruits salad	12 €
Brownie maison au chocolat, glace vanille Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream	12 €
Le Chocolat : chocolat Cuzco bio du Pérou, caramel au Cognac et glace au grué de cacao bio The Chocolate parfait : Organic Cuzco Peru chocolate, Cognac caramel and organic cocoa nib ice cream	15 €



MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU

11h30 / 23h - 11.30 a.m. / 11 p.m.

Jusqu'à 12 ans | Up to 12 years old

Entrée, plat, dessert & boisson | Starter, main, dessert & drink

25 €

ENTRÉES | STARTERS

Soupe de tomates

Tomatoes soup

Beignets de courgettes et sauce tomate

Zucchini fritters and tomato sauce

Salade de saison

Seasonal salad

PLATS | MAIN COURSES

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 faites maison

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

Service de 11h30 à 23h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 € Service from 11.30am to 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€



Sans gluten | Gluten free



Végétarien | Vegetarian



Vegan | Vegan

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne | Meats from France, Germany and UK

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

23h30 / 2h - 11.30 p.m. / 2 a.m.

Nourish bowl 🌱	21 €
Salade de quinoa rouge, herbes fraîches, citron confit et légumes rôtis	
Servie avec du saumon mariné, poulet ou nature	
Red quinoa salad with fresh herbs, lemon and roasted vegetables,	
Served with marinated salmon, chicken or plain	
Anytime Plate (plat disponible à toute heure) 🌱	18 €
Véritable soupe au pistou, croûtons à l'échalote confite (servie froide ou chaude)	
Anytime Plate (available all day)	
White beans and vegetables minestrone soup with pesto and confit shallots croutons (cold or hot)	

PLATS | MAIN COURSES

Salade Caesar poulet, saumon or plain	25 €
Caesar salad with chicken, salmon or plain	
Club sandwich poulet servi avec des frites	25 €
Chicken club sandwich and French fries	
Club sandwich saumon et guacamole servi avec des frites	25 €
Salmon and guacamole club sandwich and French fries	
Assiette de saumon fumé, blinis, cream cheese, câpres et citron	22 €
Plate of smoked salmon, blinis, cream cheese, capers and lemon	
Assiette de fromages	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	
Suprême de volaille fermière, minestrone de légumes au pistou	25 €
Roasted chicken breast with vegetable minestrone and pesto sauce	
Penne à la sauce tomate 🌱	18 €
Penne with tomato sauce	

DESSERTS | DESSERTS

L'Instant sucré : déclinaison de petites douceurs	15 €
" L'Instant sucré " selection of sweet treats	
Salade de fruit	12 €
Fresh fruits salad	
Brownie maison au chocolat, glace vanille	12 €
Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream	



CARTE DES VINS | WINE MENU

VINS ROUGES RED WINE	12cl	75cl
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	12cl	75cl
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	12cl	75cl
AOC Chablis, «Réserve de Vaudon», Domaine Joseph Drouhin, 2023	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 CHAMPAGNES	12cl	75cl
Barons de Rothschild Cuvée Concordia Brut	24 €	130 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €	210 €
Barons de Rothschild Rosé	26 €	170 €

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU

SODAS | SOFT DRINKS

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

EAUX | WATERS

Evian	50cl	9 €
Vittel	75cl	7 €
Perrier	33cl	8 €
Chateldon	1 litre	10 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso, décaféiné Espresso, decaffeinated coffee	6 €
Café américain Americanan coffee	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 : 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.	9 €
Infusion au choix : Verveine, camomille, Roiboos Choice of infusion: Verbena, chamomille, Roiboos	9 €

COCKTAILS | COCKTAILS LIST

17h / 22h45 - 5p.m. / 10:45 p.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 fraiche, eau gazeuse, sucre Brugal Rum, lemon juice, fresh mint, sparkling water, suga	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 €

MINI BAR | MINI BAR

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Badoit	50cl	7 €
Evian	50cl	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	33.5cl	9 €
------------------	--------	-----

JUS DE FRUIT | FRUIT JUICE

9 €

CHAMPAGNE

Rothschild Concordia	37.5cl	60 €
----------------------	--------	------

VIN | WINE

Whispering Angel rosé	37.5cl	42 €
Domaine Ott Blanc	37.5cl	59 €

ALCOOLS À LA DEMANDE | ALCOHOLS ON DEMAND

Ricard, Vodka Absolut, Gin Bombay Sapphire, Jack Daniel's	8 - 9 €
---	---------

EN-CAS LOCAUX | LOCAL SNACKS

Noix de cajou tomate basilic	12 €
Réglette de 4 chocolats	12 €
Barre de chocolat noisettes raisins	7 €