



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 6h30

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 6:30 am to 12 pm

"A la carte" menu is available from 11:30 am to 11 pm

The night menu is available from 11 pm to 6:30 am

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

Accompagnés de / Accompanied by
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
Grape fruit

Pomme
Apple

Citron
Lemon

LES FRUITS | FRUITS

Assiette de fruits frais Fresh fruits 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.

Cafés Coffee	10 €	Thés Teas	9 €	Infusions Herbals tea	9 €
Café Américain (filtre) American coffee		English breakfast - noir English breakfast - black		Menthe Nanah Menthe Nanah	Camomille Chamomile
Cappuccino Cappuccino		Earl Grey - noir Earl Grey - black		Jasmin - vert Jasmin - green	Verveine Verbena
Café latte Café latte		Darjeeling - noir Darjeeling - black		Sencha - vert nature Sencha - green	Tilleul Lime tree
Chocolat chaud Hot chocolate		Fruits rouges - noir Red berries - black		Oolong - fumé Oolong - smoked	Menthe fraîche Fresh mint
Chocolat froid Cold chocolate		Citron - noir Lemon - black		Rooibos - sans théine Rooibos - theine free	
		Goût Russe - noir Russe flavor - black			

Accompagnés de | Served with

Citron tranché
Lemon slices

Miel
Honey

Lait de riz
Rice milk

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 & ½ baguette sliced	12 €	Pancakes (x4) Pancakes	12 €
Toast natures (x4) White toasts	5 €	Crêpes (x4) 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 de riz Rice 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 Fruit 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 À LA CARTE | A LA CARTE MENU

☀ 12h30 / 14h30h et 19h30 / 22h30 - 12.30 a.m. / 02.30 p.m. and 07.30 p.m. / 10.30 p.m.
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 bean and vegetable minestrone soup 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 servi avec des frites 25 €

Salmon club sandwich and French fries

Le Burger du Capien, cheddar, potato bun, gelée de piment - servi avec des frites 26 €

Capien Burger with cheddar, potato bun, chilli pepper jelly and French fries

LES ENTREES | STARTERS

☀ Carpaccio de boeuf Black Angus, salade de haricots verts à la pistache et crème d'artichaut 24 €

Black Angus beef carpaccio, green bean salad with pistachios and artichoke cream

☀ Gaspacho de melon à la Sambuca, crémeux de brousse et feuilles de menthe 🌱 19 €

Melon gazpacho with Sambuca, creamy goat cheese, with mint leaves

☀ Ceviche de daurade au lait de coco et mangue fraîche, avocat grillé 🌱 22 €

Sea bream ceviche with coconut milk and fresh mango, grilled avocado

Salade maraîchère à la truffe d'été 19 €

(cœur de laitue, haricots verts, tomates cerises, oignons rouges, radis roses, julienne de carottes, croûtons)

Summer truffle market salad

(lettuce heart, green beans, cherry tomatoes, red onions, pink radishes, julienned carrots, croutons)

Burrata crémeuse et arlequin de tomates, vieux balsamic et pesto 🌱 19 €

Creamy burrata and tomato harlequin, aged balsamic vinegar, and pesto

Planche de charcuterie et fromages à partager 34 €

Charcuterie and cheeses platter to share

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 | Vegetarien



Vegan | Vegan

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

MENU À LA CARTE | A LA CARTE MENU

☀ 12h30/14h30h et 19h30/22h30 - 12.30 a.m./02.30 p.m. and 07.30 p.m./10.30 p.m.

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

LES PLATS | MAIN COURSES

- | | |
|--|------|
| ☀ Gambas grillées, beurre au citron rôti et romarin
Riz sauté aux amandes et noix de cajou
Grilled tiger prawns, roasted lemon and rosemary butter
Stir-fried rice with almonds and cashew nuts | 33 € |
| ☀ Pavé de loup en feuille de figuier, glaçage au miso
Aubergine chinoise au sésame
Seared Sea Bass wrapped in fig leaf
Miso glaze, chinese eggplant with sesame | 37 € |
| ☀ Basse côte "Chuck Flap" de Black Angus, sauce au poivre et whisky tourbé
Ratatouille de légumes rôtis au feu vif
Black Angus Chuck Flap Steak peated whisky infused
Peppercorn sauce, fire-roasted vegetables ratatouille | 38 € |
| ☀ Pluma Ibérique, laquage miel gingembre - condiment de prunes fumées
Aubergine chinoise au sésame
Iberian Pluma honey and ginger glaze
Smoked plum condiment, chinese eggplant with sesame | 39 € |
| ☀ Fettuccine au parmesan, tomate rôtie et basilic
Fettuccine with parmesan cheese, roasted tomato and basil | 22 € |
| Penne à la sauce tomate 🌱
Penne with tomato sauce | 18 € |
| Suprême de volaille fermière, minestrone de légumes au pistou
Roasted chicken breast with vegetables minestrone | 25 € |

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
Fruits salad | 12 € |
| Brownie maison au chocolat, glace vanille
Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream | 12 € |
| Le Chocolat : Chocolat pure Origine Ghana, caramel au Cognac et glace au gruë de cacao bio
The Chocolate parfait : Single-Origin Ghana chocolate, Cognac caramel and organic cocoa nib ice cream | 15 € |

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

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 servi avec des 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 maison

Homemade French fries

Riz

Rice

DESSERTS | DESSERTS

Smoothie fraise, banane

Strawberry and banana smoothie

Salade de fruits

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

23h / 6h30 - 11 p.m. / 6:30 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 bean and vegetable minestrone soup and confit shallots croutons (cold or hot)	

PLATS | MAIN COURSES

Salade Caesar poulet, saumon ou nature	25 €
Caesar salad with chicken, salmon or plain	
Club sandwich poulet servi avec des chips	25 €
Chicken club sandwich and potato chips	
Club sandwich saumon servi avec des chips	25 €
Salmon club sandwich and potato chips	
Assiette de saumon fumé, blinis, cream cheese, câpres et citron	22 €
Plate of smoked salmon, blinis, cream cheese, capers and lemon	
Sélection de fromages	18 €
Cheese selection	
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	
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 fruits	12 €
Fruits salad	
Brownie maison au chocolat, glace vanille	12 €
Chocolate homemade brownie, vanilla ice cream	

Service de 23h à 6h30 | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 € Service from 11 pm to 6:30 am | 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 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 €
VINS BLANCS WHITE WINE	12cl	75cl
AOC Chablis, «Réserve de Vaudon», Domaine Joseph Drouhin, 2023	15 €	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 €	199 €
Barons de Rothschild Rosé	26 €	180 €
BIÈRES BEERS	25cl	50cl
Bière Corona	9 €	15 €
La César	9 €	15 €

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU

SODAS | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	9 €
La French Ginger Beer	25cl	6 €
Orange pressée Orange pressed	33cl	12 €

EAUX | WATERS

Evian	75cl	9 €
Badoit	75cl	9 €
Perrier	33cl	8 €
Chateldon	75cl	10 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Cafés au choix (décaféiné possible / decaffeinated available) :

Espresso Espresso	6 €
Café américain Americanan coffee	10 €
Cappuccino, café crème, café latte Cappuccino, café crème, coffee latte	10 €
Double espresso Double espresso	10 €

Chocolats au choix :

Chocolat chaud Hot chocolate	12 €
Chocolat froid Cold chocolate	12 €

Thés au choix : 9 €

English breakfast, Earl grey , Darjeeling, fruits rouges , citron, goût russe - noir
Menthe Nanah, jasmin, sencha - vert
Oolong - fumé , rooibos - sans théine

Choice of tea : English breakfast, Earl Grey, Darjeeling, red berries, lemon, Russian flavor - black
Nanah mint, jasmine, sencha - green
Oolong - smoked, rooibos - caffeine-free

Infusion au choix :

Camomille, verveine, tilleul, menthe fraîche Choice of infusion : Chamomile, verbena, lime blossom, fresh mint	9 €
---	-----

COCKTAILS | COCKTAILS LIST

17h / 22h45 - 5 p.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 fraîche, 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	22 €

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	33cl	9 €
------------------	------	-----

JUS DE FRUIT | FRUIT JUICE

9 €

CHAMPAGNE

Rothschild Concordia brut	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 €